DAL 1887

IL GAZZETTINO

€ 1,20
ANNO 137 - N° 137

il Quotidiano del NordEst

Domenica 11 Giugno 2023 FRIULI www.gazzettino.it

Udine
Riaperta alle bici la salita Lussari il primo a passare è ancora sloveno
A pagina VII

La storia
"Fojaroi", i casoni di montagna ultimi simboli dell'antico alpeggio
Carraro a pagina 17

Champions
Inter, il sogno si infrange sul palo: vince il City
Angeloni e Riggio alle pagine 20 e 21

Colpo di sonno sulla Treviso Mare: tre morti

▶Le vittime sono due giovani fidanzati e l'autista del pulmino

Strage nella notte sulla Treviso Mare. Tre morti e tre feriti. Tre anche i veicoli coinvolti nello schianto dell'altra notte, causato probabilmente da un colpo di sonno. Le vite spezzate sul colpo, nel frontale fra un'auto e un pulmino a 9 posti, sono quelle dei fidanzati Valeria Orsoni, 24 anni, e Ludovico Brunello, 31, e della 53enne Dominga Orsato, che era al volante del fuorgone. L'incidente è avvenuto verso l'una di notte lungo la regionale 89, che collega Treviso al litorale, nel territorio di Roncade. La coppia dei due giovani trevigiani stava andando verso il mare, a bordo di una Volkswagen Polo: lavoravano entrambi in un noto locale di Treviso, lui come chef, lei come cameriera per pagarsi il master all'Università Ca' Foscari di Venezia. Da Jesolo tornavano invece Dominga (di Asolo) e Michele De Zen, titolare dell'omonima azienda di autoservizi di Asolo di cui la donna era autista part-time.

Pattaro a pagina 10

Mirano
In bici travolto e ucciso a 12 anni vicino a casa

12 ANNI Andrea Marigo

Un ragazzino di 12 anni travolto e ucciso a pochi passi da casa. La sua bici che resta sull'asfalto e il giovane automobilista sotto choc. Disperato, ha cercato di soccorrere quel bambino, ma non c'è stato niente da fare. Andrea Marigo è morto così, a Mirano, il primo giorno delle vacanze. Centrato in pieno, è finito contro il parabrezza e poi è stato sbalzato a metri di distanza. Ieri sera doveva ritrovarsi in patronato con gli amici per vedere la finale di Champions. Tutto annullato.

Tamiello a pagina 11

Veneto
Brugnaro rilancia Coraggio Italia «Avanti da soli, Moderati addio»

Coraggio Italia riparte da un teatro di periferia con Luigi Brugnaro che annuncia di aver chiuso l'esperienza di "Noi Moderati" con Maurizio Lupi e Giovanni Toti («Resteranno i gruppi parlamentari, ma il progetto è finito, già quel nome... ma vi pare che io sia io moderato?») e fissa gli undici capisaldi su cui si concentrerà l'azione politica dei prossimi mesi, dall'emergenza abitativa alla sicurezza passando per l'abolizione dell'odiata tassa di successione. L'obiettivo: «Farci conoscere e allargare la nostra rete».

Vanzan a pagina 8

«Sbarchi di migranti in calo»

▶Intervista al ministro dell'Interno, Piantedosi: «Ora accordi per trasferirli in paesi africani sicuri»

«Gli sbarchi rallentano, ora accordi con l'Africa». Così - mentre si annuncia un'estate ad alta tensione nel Mediterraneo - assicura il ministro dell'Interno Matteo Piantedosi. «Subito i fondi europei al governo Saied. Il patto sui rimpatri? Una vittoria italiana», spiega in un'intervista. E proprio oggi la missione Ue con il premier Giorgia Meloni e la presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen a Tunisi. L'obiettivo: sbloccare gli aiuti europei in favore della Tunisia. «L'Italia - dice Piantedosi - ha voluto e ottenuto la creazione di un fondo europeo per gli interventi sulla "dimensione esterna" per consentire progetti mirati di sostegno ai Paesi di origine e transito dei flussi, a partire proprio dalla Tunisia». Intanto, si lavora a trasferimenti anche in Serbia: trattativa per affidare a Belgrado chi è passato dalla rotta balcanica.

Bechis e Mangani alle pagine 2 e 3

L'analisi
La democrazia ai tempi del consenso sui social

Giuseppe Vegas

Cosa sta accadendo alle nostre democrazie? Perché sta venendo meno la capacità attrattiva di cui hanno goduto fino a ieri? Perché nei paesi di consolidata tradizione democratica molti cittadini stanno perdendo fiducia nella bontà del sistema di organizzazione politica nel quale vivono? Per riprendere le parole di Winston Churchill, è ancora vero che la democrazia sarà anche la peggior forma di governo, eccezion fatta (...)

Continua a pagina 23

Mestre. Lo Stato non paga le spese condominiali: 162mila euro

Case sequestrate al boss: maxi "buco"

ZONA STAZIONE Il condominio alle prese con il buco in bilancio

A. Francesconi a pagina 12

Il ministro
Salvini contro la Ue: «Follie su auto elettrica Mes inutile»

«La commissione europea sta portando avanti un approccio ideologico anti sviluppo e anti Italia» sull'auto con l'obbligo di «tutto elettrico» invece che un mix di tecnologie. Lo ha detto il ministro delle Infrastrutture e trasporti Matteo Salvini secondo cui «se mi dici che dal 2035 non posso più mettere sul mercato modelli di auto a combustione interna, obblighi le aziende a fare un passaggio prima del 2035 passando dall'euro 6 all'euro 7, è una roba da ricovero coatto». Duro anche il giudizio sul Mes, che «non è strumento utile, non ci serve. Non ha senso».

Bulleri a pagina 5

Padova
Tenta di uccidere la moglie a martellate

Un marocchino di 43 anni è stato arrestato a Padova per aver aggredito la moglie, connazionale di 38 anni, con un martello. La donna è stata colpita più volte alla testa dal marito, il quale si era introdotto nell'abitazione dei genitori della 38enne dove quest'ultima si trovava in attesa dell'arrivo dei figli che uscivano da scuola: non è in pericolo di vita.

De Salvador a pagina 11

Colombia
Miracolo nella giungla 4 fratellini ritrovati vivi dopo 40 giorni

Disidratati, con punture di insetti e ferite multiple, specialmente ai piedi, perché hanno passato 40 giorni a piedi nudi nella giungla. Ma vivi. Quattro bambini sopravvissuti ad un incidente aereo sono stati trovati dopo aver vagato per una quarantina di giorni nella giungla amazzonica colombiana. Nell'incidente erano morti la loro madre, un altro adulto e il pilota. Il ritrovamento di resti di frutta con tracce di morsi aveva acceso la speranza di ritrovarli.

Sabadin a pagina 13

REDAZIONE: via Torino 110 - 30172 Venezia Mestre - Tel. 041.665.111
*Il prezzo degli abbinamenti è aggiuntivo al prezzo de "Il Gazzettino" e fino ad esaurimento. La promozione è valida solo per l'area della provincia di edizione. Spedizione in abbonamento postale: DL 353/'03 (conv. in L. n. 46 del 27/02/04) art. 1 comma 1, VE *"Ritratti Veneziani vol. 6" € 8,80 (solo x Venezia) *"Alpini. Le Grandi Battaglie" + € 6,90

Il controllo dei flussi

Migranti, trasferimenti anche verso la Serbia Missione Ue a Tunisi

▶Trattativa per affidare a Belgrado chi è passato dalla rotta balcanica

▶Meloni, Von der Leyen e Rutte da Sayed per sbloccare i prestiti

LO SCENARIO

ROMA Fatto l'accordo, si cercano le soluzioni pratiche. La strada per l'approvazione dell'intero Patto europeo per l'Immigrazione e l'asilo è ancora molto lunga e deve essere sottoposta alla verifica del Parlamento europeo. Nel frattempo l'Italia che, più di ogni altra, ha puntato al rimpatrio dei migranti nei paesi terzi sicuri - non soltanto a quelli di origine ma anche a quelli di transito -, sta cercando di chiudere nuovi accordi. Sul fronte del Mediterraneo i paesi del nord Africa restano tra i principali possibili "alleati" nella gestione dei flussi: la Tunisia è quello sul quale il governo di Roma sembra nutrire le maggiori aspettative, tanto che oggi la premier Giorgia Meloni sarà nuovamente a Tunisi, con il presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, e con il primo ministro olandese Mark Rutte, per incontrare il presidente Kais Saied.

L'INTESA

Ma c'è un altro fronte sul quale il Viminale sta lavorando, ed è quello della Serbia. Nella lista dei paesi terzi con i quali stringere accordi, infatti, si ipotizza Belgrado per contenere la migrazione balcanica, che è tra le più numerose. L'ipotesi sul tavolo è di trovare con il Paese del sud-est europeo una intesa simile a quella che l'Europa ha con la Turchia, o che il Regno Unito ha con il Ruanda. La Serbia è da tempo uno degli Stati-fulcro della rotta balcanica, sicuramente per la sua posizione geografica, ma anche per le grandi difficoltà che i migranti affrontano per cercare di arrivare in Grecia dalla Turchia. Inoltre, il governo serbo ha rappresentato per anni una facile porta di accesso all'Europa. In particolare per i tunisini.

Per capire i cambiamenti più recenti della situazione migratoria, va ricordato che la Serbia dal 2009 è candidata a entrare nell'Unione Europea. E dunque gli accordi presi con alcuni "stati non-allineati", che hanno consentito l'ingresso senza visto dalla Tunisia, dalla Turchia, dall'India, da Cuba e dal Burundi, non sono piaciuti molto alla Ue che ha insistito affinché venissero ripristinati i controlli alle frontiere. Per arrivare in Europa, infatti, a molti tunisini è bastato prendere un volo low cost. E se nel 2021 i migranti arrivati a Belgrado rappresentavano solo il 2,5 per cento nelle nazionalità, nel 2022 questa percentuale è salita al 20%. Le pressioni dell'Unione sono aumentate e da qualche mese la Serbia ha cominciato a chiedere il visto di accesso anche a chi proviene da Tunisi. La paura di perdere i privilegi e di compromettere i rapporti con la Ue ha finito per prevalere. Senza contare la minaccia di vedere bloccata per i propri cittadini la possibilità di entrare in Europa per soggiorni brevi, senza bisogno del visto di ingresso.

La preoccupazione dei paesi costieri, in particolare dell'Italia, è quella di fare in fretta perché con il mare calmo gli arrivi aumenteranno sensibilmente. Il fronte di partenze dalle coste tunisine sembra avere avuto un forte rallentamento di recente, probabilmente per gli interventi della Guardia costiera di Tunisi. I dati, però, restano molto elevati: a fine maggio le partenze da quel paese erano quasi trentamila contro le 3.585 dello stesso periodo del 2022: si tratta di un aumento del 602,26% degli arrivi rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Un dato impressionante, registrato in un report riservato che è stato stilato durante una riunione tra Frontex, Europol, Interpol e diversi altri organismi.

Resta preoccupante anche la situazione della Libia, dove non bastano gli accordi con il presidente del governo di Tripoli, Abdul Dbeibah, perché è dalla costa governata dal feldmaresciallo Khalifa Haftar in Cirenaica che ci sono i maggiori arrivi. Se non bastasse, Frontex riferisce che 3 grandi pescherecci stanno preparando una traversata marittima proprio dalla regione di Tobruk, con una stima di 2000 migranti a bordo.

COOPERAZIONE PIENA

Ed è per questo che la premier Meloni sta intensificando le missioni nel paese nordafricano. Oggi, sul tavolo della trattativa ci sarà il dossier migranti con gli aiuti europei e del Fondo monetario internazionale alla Tunisia. Obiettivo è incassare la piena cooperazione sui migranti. Non sarà facile, anche se i tre leader europei hanno un doppio jolly da giocare: un pacchetto di investimenti da mettere in campo in tempi rapidi e il lavoro diplomatico per sbloccare gli aiuti da 1,9 miliardi di dollari che il Fmi, di fronte alla resistenza di Saied alle riforme, finora ha bloccato. Ma se fino a un paio di mesi fa l'Ue spiegava che avrebbe mosso il suo sostegno solo dopo un'intesa tra Tunisi e il Fondo, ora la strategia potrebbe cambiare e vedere Bruxelles agire in autonomia.

Cristiana Mangani

LE RICHIESTE AL PAESE EX JUGOSLAVO PER ESSERE AMMESSI IN EUROPA: GESTIONE DEI PROFUGHI E STOP AGLI INGRESSI FACILI

Giorgia Meloni tra la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen e il primo ministro olandese Mark Rutte: oggi tutti e tre saranno a Tunisi. Meloni ha annunciato lo sblocco di una parte dei finanziamenti per il Paese nordafricano

Clandestini sul cargo con i coltelli tre denunciati (già a piede libero)

L'INCHIESTA

NAPOLI All'indomani dell'intervento della brigata marina "San Marco" sulla nave turca al largo di Ischia, sono quindici gli immigrati fatti sbarcare a Napoli, tra cui due donne, una delle quali incinta, due minori e tre uomini trovati in possesso di due coltelli e un taglierino e per questo denunciati per porto d'armi. Si tratta di iracheni, siriani e iraniani in fuga dai loro Paesi e clandestini a bordo della Galata Seaways, portata in rada a Napoli venerdì sera a conclusione dell'operazione dei marò intervenuti dopo la richiesta di soccorso lanciata dai marinai turchi.

«Sette ore di paura», il racconto emerso dalle testimonianze di chi era a bordo. Hanno avuto paura i ventidue uomini dell'equipaggio temendo un dirottamento, e hanno raccontato di aver avuto paura i quindici migranti: «Quando ci hanno scoperti abbiamo temuto che ci fermassero per rimpatriarci», hanno raccontato agli inquirenti napoletani. «Appena abbiamo visto le forze speciali ci siamo sparpagliati». Qualcuno si è nascosto sotto i camion, altri sopra i container. La Galata Seaways è una nave mercantile che trasporta autocarri. I migranti clandestini si erano introdotti forse in uno dei camion caricato a bordo. Sulla vicenda indaga la Procura di Napoli, il fascicolo è affidato al pm Enrica Parascandolo e le attività investigative sono svolte dal Gico del nucleo di polizia economico-finanziaria, dal Roan (reparto operativo aeronavale) della guardia di finanza e dagli agenti della squadra mobile napoletana.

NO DIROTTAMENTO

Al momento non è contestato il reato di dirottamento, ipotesi tra le prime al vaglio degli inquirenti. L'unica denuncia è scattata nei confronti dei soli tre migranti in possesso di piccoli coltelli. Tra i clandestini sorpresi a bordo della Galata Seaways, quattro sono stati portati all'Ospedale del Mare (oltre alle due donne, uno è stato ricoverato in stato di ipotermia, un altro medicato per una distorsione alla caviglia) e gli altri, per lo più ventenni, sono stati trasferiti in una struttura di accoglienza individuata dalla Prefettura mentre i due più giovani in un centro per minori.

Intanto ieri, poco dopo mezzogiorno, la nave turca ha ripreso il mare alla volta di Seté, in Francia. Il mercantile era partito mercoledì dal porto di Topcular, in Turchia, e venerdì pomeriggio, mentre viaggiava a novanta miglia a sud di Napoli, ha lanciato un sos. Il comandante della nave ha riferito agli inquirenti di aver sorpreso due clandestini, armati di coltello, che si aggiravano nei pressi della zona macchine dove però non erano riusciti a entrare. Quindi, ha dato l'allarme. La segnalazione è stata rivolta alla guardia costiera francese che ha avvisato quella italiana. Di qui il blitz delle forze speciali, con l'impiego di due elicotteri, per individuare i clandestini e portare la nave in salvo. Non è ancora chiaro l'uso che i migranti sorpresi a bordo volessero fare dei coltelli, qualcuno si è giustificato sostenendo che servissero per tagliare i teloni dei camion e creare nascondigli. Per ora la Procura di Napoli non contesta il reato di dirottamento né ipotesi di violenza o sequestro di persona. Le indagini proseguono ma al momento non sono stati adottati provvedimenti e non risultano indagati. Equipaggio e immigrati sono stati ascoltati nella veste di persone informate sui fatti.

PLAUSO

E mentre si delineano i contorni della vicenda, Assarmatori ha voluto esprimere riconoscenza alle forze speciali: «Le forze della Marina militare - afferma il presidente Stefano Messina - hanno dimostrato al mondo, ancora una volta, come l'Italia possa contare su professionisti formati e preparati, pronti a mettere a rischio la propria vita per difendere il nostro Paese e gli equipaggi del naviglio mercantile. Una risorsa particolarmente importante per l'Italia, che si trova sulla linea del fronte del Mediterraneo».

Viviana Lanza

ERANO PARTITI DA SIRIA, IRAN E IRAQ: NASCOSTI A BORDO, POI BLOCCATI DALLE FORZE SPECIALI. ORA LA NAVE È DIRETTA IN FRANCIA

I migranti vengono neutralizzati all'interno del cargo turco Galata Seaways dagli uomini del Battaglione San Marco L'immagine è tratta da un video che documenta il blitz delle forze speciali

Il controllo dei flussi

L'intervista Matteo Piantedosi

«Gli sbarchi rallentano ora accordi con l'Africa»

▶Migranti, parla il ministro dell'Interno «Ottimisti per l'estate, partenze in calo»

▶«Subito i fondi europei al governo Saied Il patto sui rimpatri una vittoria italiana»

Sarà un'altra calda estate sul fronte migratorio. Ma sulle coste italiane gli sbarchi clandestini saranno meno del previsto. Nel giorno della missione europea a Tunisi di Giorgia Meloni, Ursula von der Leyen e Mark Rutte per trovare una via di uscita alla crisi del Paese nordafricano, il ministro dell'Interno Matteo Piantedosi rassicura: tra accordi con i Paesi terzi e la stretta delle regole europee, si assiste già a «un rallentamento delle partenze».

Ministro la visita di Meloni a Tunisi porta con sé grandi aspettative. Si troverà un accordo per sbloccare il prestito del Fondo monetario internazionale?

«È proprio questo l'auspicio. Il viaggio del presidente Meloni insieme a von der Leyen e Rutte dimostra la leadership italiana in Ue sui temi migratori e nei rapporti con i Paesi terzi. In Tunisia si decide la vera sfida dell'Ue: la cooperazione allo sviluppo con i Paesi africani da cui originano e transitano i flussi».

Come può Tunisi uscire dalla crisi finanziaria? Servono prima gli aiuti economici o le riforme chieste dal Fmi?

«Le due cose devono andare di pari passo. È importante che nessuno abbia nei confronti di Tunisi un atteggiamento pregiudiziale e pedagogico. Vanno anzi sostenuti lo sforzo del governo tunisino e le giuste aspirazioni del popolo di uscire da questa crisi finanziaria e sociale».

In Ue si discute di un prestito da 900 milioni di euro. Giusto erogare subito i fondi senza attendere il Fondo monetario?

«Certo, il nostro auspicio è che l'Ue si muova subito. Aggiungo che l'Italia ha voluto e ottenuto la creazione di un fondo europeo per gli interventi sulla "dimensione esterna" per consentire progetti mirati di sostegno ai Paesi di origine e transito dei flussi, a partire proprio dalla Tunisia».

Crede che l'impasse si sbloccherà?

«Lo stallo è un rischio, c'è bisogno di ammorbidire i toni da tutte le parti. La Tunisia deve sentire la voce amica, non ostile, dell'Europa e delle istituzioni internazionali».

L'Italia si muoverà anche da sola per aiutare Saied?

«Abbiamo messo in campo diverse iniziative. Penso alla linea di credito da 110 milioni di euro per il bilancio delle Pmi tunisine. Ma anche all'elettrodotto italo-tunisino che realizzerà un grande corridoio dell'energia pulita tra Africa ed Europa. A questo si aggiunge la cooperazione per il contenimento dei flussi, i controlli congiunti per pattugliare i confini a Sud, la lotta al jihadismo e la formazione dei giovani tunisini che vogliono lavorare in Italia».

Riaprirete il decreto flussi?

«Non abbiamo alcun pregiudizio su un suo ampliamento».

La Tunisia può essere considerato un Paese terzo "sicuro" per i trasferimenti dei migranti? I diritti umani sono rispettati?

«La Tunisia è già considerata un Paese terzo sicuro da provvedimenti e atti ufficiali italiani».

Quali altri Paesi sono in grado di ricevere in sicurezza i migranti respinti dall'Europa?

«La Farnesina ha già una lista formale di Stati terzi definiti sicuri. Sia in Africa, penso al Senegal, così come nei Balcani. Valuteremo di volta in volta avendo cura, come chiesto dagli amici tedeschi nelle trattative in Ue, che vi siano connessioni personali dei migranti con quei Paesi».

Dobbiamo attenderci un'escalation di sbarchi sulle coste italiane questa estate?

«Stiamo cogliendo timidi segnali incoraggianti per i flussi estivi rispetto alle previsioni pessimistiche di inizio anno, i dati dimostrano un rallentamento delle partenze dal Nord Africa. E siamo fiduciosi di vedere quanto prima gli effetti della nostra collaborazione con i Paesi terzi».

Il patto europeo sui migranti è davvero una vittoria per l'Italia? Le nuove regole sulle procedure di frontiera gravano su una macchina dell'accoglienza già sotto stress.

«Non c'è dubbio, per l'Italia sono un impegno sfidante ma riguardano persone che arriverebbero comunque sul nostro territorio. E in Europa abbiamo ottenuto tre garanzie: inserire questo lavoro in una cornice giuridica europea; ottenere l'impegno finanziario degli altri Stati membri e, infine, una clausola di revisione che ci consente di rivedere gli impegni qualora non siano sostenibili».

Matteo Piantedosi è il ministro dell'Interno. In passato è stato capo di gabinetto al Viminale e prefetto di Roma

Impegni su cui Paesi come Polonia e Ungheria mostrano molti dubbi.

«Le istituzioni europee sapranno comporre in sede di applicazione delle regole le diverse sensibilità di tutti gli Stati membri. La nostra battaglia per devolvere i finanziamenti degli Stati membri alla cooperazione con i Paesi terzi per bloccare all'origine le partenze, se funzionerà, metterà d'accordo tutti, anche i Paesi dell'Europa dell'Est».

Il governo si è mosso anche in Libia ricevendo a Roma il premier Dbeibah e il generale Haftar. C'è una via italiana per la stabilità?

«Come ha detto Meloni a Dbeibah la priorità è la pacificazione nazionale attraverso libere elezioni. Nel frattempo continueremo a collaborare con il governo di unità nazionale libico dando seguito al memorandum anche sul fronte del controllo dei flussi migratori, con l'invio pattuito di mezzi e risorse alla Guardia costiera».

Ministro, tornando al sistema di accoglienza continua a far discutere la cancellazione della protezione speciale per i migranti. Tornerete indietro?

«Non abbiamo cancellato, bensì riportato questo strumento alla sua funzione originale che era quella di affiancare e non sostituire i canali legali di ingresso in Italia. Negli anni invece la protezione speciale, unicum in Europa, si è trasformata spesso in un diritto permanente di soggiorno».

> LA COLLABORAZIONE CON GLI STATI DI PARTENZA STA DANDO I PRIMI RISULTATI LA TUNISIA PAESE SICURO PER I TRASFERIMENTI

> LE VIOLENZE NELLA QUESTURA DI VERONA SONO INACCETTABILI MA PER FORTUNA QUEI POLIZIOTTI SONO UN'ECCEZIONE

Anche sulla stretta delle regole per le Ong andrete avanti?

«Non vedo una stretta. Con le nuove regole introdotte abbiamo disciplinato i salvataggi in mare, come succede ovunque in Ue, senza intralciarli in alcun modo».

È arrivato il momento di rivedere la legge Bossi-Fini?

«Si può aggiornare e razionalizzare con una riforma complessiva che tenga conto di come è evoluto il fenomeno migratorio. Ma senza approcci ideologici legati alla nomenclatura. Ricordo che la legge Bossi-Fini ha solo modificato il testo della Turco-Napolitano».

Intanto le regioni governate dal centrosinistra si oppongono allo stato di emergenza e la costruzione dei Centri di permanenza e rimpatrio. Troverete un'intesa?

«Non abbiamo capito il perché di questo rifiuto di un sistema che renderebbe più snelle le procedure. Rischia di costituire un danno ai cittadini di quelle regioni, più che al governo».

Nelle grandi città italiane c'è un problema sicurezza dovuto anche all'immigrazione irregolare. Rafforzerete ulteriormente i presidi in aree critiche come le stazioni a Milano e Roma?

«Manteniamo alta l'attenzione e lavoreremo con i sindaci per ridurre le cause dell'emarginazione sociale in queste zone. Da quando abbiamo aumentato i controlli di polizia e vigili però i reati che avvengono in quei contesti sono diminuiti e gli autori di episodi di violenza sono assicurati alla giustizia in tempi sempre più rapidi».

L'impegno delle forze di polizia sul territorio aumenta la percezione di sicurezza nell'opinione pubblica. Che però è rimasta scioccata dalle scene di violenza nella questura di Verona. Come evitare che si ripetano questi abusi?

«Se i fatti saranno confermati, da parte del governo non potrebbe che confermarsi l'assoluta, incondizionata e ferma condanna. Insieme al Capo della Polizia lavoreremo per capire come sia stato possibile e per evitare che chi veste la divisa possa dare luogo a questi episodi. Non va mai dimenticato che sono una limitatissima eccezione rispetto alla professionalità e alla dedizione di decine di migliaia di poliziotti italiani che meritano tutto il nostro rispetto».

Francesco Bechis

Idea FdI, moschee nei garage vietate Gli imam protestano: incostituzionale

LA PROPOSTA

ROMA Basta coi capannoni industriali e i garage trasformati in moschee. La proposta di legge arriva da Fratelli d'Italia, a prima firma del capogruppo alla Camera Tommaso Foti. E anche se la discussione in commissione Ambiente è appena cominciata, l'idea ha già sollevato un polverone. Con le comunità islamiche che parlano di «divieto incostituzionale» e le opposizioni che annunciano battaglia.

Il testo, sottoscritto da una decina di deputati meloniani, punta a modificare le norme che oggi consentono a qualsiasi associazione culturale o ente del terzo settore di rendere i propri spazi compatibili con «tutte le destinazione d'uso», purché «di uso non produttivo». E dunque, anche di aprire una moschea in un garage o in un magazzino. Una prassi consolidata, si legge nella proposta di FdI: «Nell'ultimo decennio si è registrata nel nostro Paese una proliferazione di associazioni di promozione sociale che, di fatto, hanno come funzione esclusiva o prevalente quella di gestire luoghi di culto per le comunità islamiche in immobili privi dei requisiti urbanistici, strutturali e di sicurezza, necessari per tale destinazione d'uso», scrivono i proponenti. Che chiedono, a questo proposito, di escludere dalla norma «le associazioni di promozione sociale che svolgono, anche occasionalmente, attività di culto di confessioni religiose i cui rapporti con lo Stato non sono regolati sulla base di intese». Dunque in prima battuta le associazioni e le comunità islamiche, che nonostante i tentativi non hanno mai ratificato un'intesa con lo Stato italiano.

> PER I MELONIANI SI RISCHIA DI NON RISPETTARE GLI STANDARD DI SICUREZZA NO DELLE OPPOSIZIONI

La moschea romana in via dei Gladioli a Centocelle

(foto TOIATI)

LE REAZIONI

Per questo diversi imam, da quello di Firenze a quello di Catania, hanno attaccato la proposta, parlando di «legge incostituzionale», mentre secondo l'imam della moschea di Roma alla Magliana il testo «discrimina i musulmani». Duro Angelo Bonelli dei Verdi, con il Pd che ha espresso contrarietà in commissione Ambiente. Alla fine il presidente Mauro Rotelli, di FdI, anche per stemperare il clima, ha stabilito di avviare un ciclo di audizioni prima di riprendere il dibattito.

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
A chi rispetta la propria natura
A chi, davanti agli ostacoli,
inventa sempre nuove soluzioni.
A chi si prende cura delle proprie radici.
A chi segue la sua strada. A chi non ha paura
di cambiare direzione. A chi, tra salite e discese,
di questa vita si gode ogni sorso.
Ecco a chi è dedicato il Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG prodotto
sulle colline patrimonio dell'umanità.
Scopri di più su Prosecco.it
Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876
Bevi responsabilmente

L'Italia e l'Europa

Salvini sfida Bruxelles «Mes inutile, c'è il Btp follia sull'auto elettrica»

▶Il vicepremier: «No a vincoli imposti da altri Paesi. Dall'Ue scelte contro l'Italia»

▶Urso a Stellantis: «Bisogna aumentare la produzione automobilistica italiana»

DIALOGO IN MASSERIA Matteo Salvini con Bruno Vespa

LA GIORNATA

ROMA Scherza sulla finale di Champions, argomento su cui – da tifoso sfegatato del Milan – preferisce glissare («perché, c'è una partita stasera?»). Ironizza pure sul processo Open Arms che lo vede imputato a Palermo: «Se davvero verrà Richard Gere a testimoniare, chiamerò ad assistere mia mamma che era una sua fan...». Ma soprattutto spara a palle incatenate contro Bruxelles. È un fiume in piena, Matteo Salvini. Sia contro il Mes, il Fondo salva-Stati che «non ci serve» perché «abbiamo il Btp Valore», sia contro la stretta ai motori a combustione imposta dall'Europa. Una «follia da ricovero coatto», attacca il ministro dei Trasporti, ospite del Forum in Masseria di Bruno Vespa, a Manduria.

Il tema dell'incontro (al quale partecipano, tra gli altri, la presidente dell'Associazione costruttori Federica Brancaccio e il numero uno dell'Anci Antonio Decaro) sono le infrastrutture. A cominciare dal Ponte sullo Stretto, il cui cantiere – promette il vicepremier – partiranno per la «primavera 2024. Se fossi più prudente direi l'estate, ma a me piacciono le sfide». Non sarà una «cattedrale nel deserto», assicura il vicepremier. E soprattutto non resterà sulla carta: «In tanti mi hanno detto che se davvero partono i lavori l'anno prossimo si iscriveranno alla Lega. Allora significa che avremo un boom di iscrizioni», sorride.

I NODI CON L'UE

Il conduttore Rai, però, lo incalza sui nodi con Bruxelles. A cominciare dal Mes, il Meccanismo europeo di stabilità. Strumento che già Meloni 24 ore prima – sempre dal palco della Masseria Li Reni – aveva bocciato, spiegando che prima di prendere in considerazione la ratifica del Fondo bisogna capire cosa prevederà il nuovo Patto di Stabilità europeo. Per Salvini, però, non si tratta di un do ut des: «Non siamo al cambio merci migliore», chiarisce. Salvo ribadire che il Mes «non è utile» e «non ci serve»: «Gli italiani – osserva Salvini – hanno sottoscritto 18 miliardi di euro di buoni del tesoro Valore». Un «record» che per il vicepremier «è indice di fiducia, non in un partito ma nel Paese». Col vantaggio che «a differenza del Mes, che ci vincolerebbe a scelte prese da soggetti privati in altri Paesi, il debito pubblico garantirà opere pubbliche e lavoro in Italia, con interessi che finiranno sui conti correnti dei risparmiatori italiani».

Nessun vincolo rispetto a decisioni prese altrove, insomma. «E questo – avverte Salvini – vale anche per le direttive imposte da una Commissione europea fortunatamente uscente che, su auto e case, ha fatto scelte contro sviluppo, ambiente, modernità. Contro il lavoro e contro l'Italia», chiosa. Così come «contro l'Italia», per il vicepremier, è la decisione di fermare la produzione di auto a benzina e diesel dal 2035 in poi, per passare al "tutto elettrico". «Un approccio ideologico, anti sviluppo e anti Italia», attacca Salvini. «Mi auguro che l'ideologia alla Timmermans (vicepresidente della Commissione Ue, ndr), cioé l'euro 7, sia una follia assolutamente da archiviare». Di più: «Una roba da ricovero coatto», affonda il leader della Lega. Che avanza il sospetto: «Dire dal 2035 o elettrico o niente, è qualcosa che probabilmente conviene a qualcuno. E nessuno mi toglie l'idea che come c'è stato un Qatar-gate, ci possa essere un Cina-gate, perché alcune scelte o sono figlie di ignoranza o di convenienza».

Un tema, quello dell'automotive, su cui ieri è intervenuto anche il ministro Adolfo Urso, convinto che l'Italia debba fare uno sforzo in più: «La produzione di auto, nonostante gli incentivi, lo scorso anno è stata di 473 mila autovetture in Italia e di un milione e 20 mila in Francia», ha fatto notare il titolare di Imprese e Made in Italy. Impegnato in un «confronto sano e costruttivo con Stellantis perché bisogna aumentare la produzione di auto in Italia, gli investimenti in modelli innovativi e prepararsi alla transizione elettrica mantenendo un sano rapporto con l'indotto».

Ma se Urso si rivolge ai costruttori, Salvini mette nel mirino l'Europa. Sulle auto come sul Pnrr, su cui – garantisce – «non sono assolutamente preoccupato: siamo in anticipo su tanti cantieri e useremo bene tutti i soldi». Sul palco vengono affrontati poi argomenti cari al vicepremier: dal nucleare («siamo l'unico paese che si autocastra dicendo di no») alla stretta sui monopattini («servono targhe e assicurazione»). Ma alla fine dell'intervista, dopo l'offerta di un calice di primitivo, il pensiero torna lì: a Richard Gere convocato come teste nel processo Open Arms. «Non so se questo comporterà del prestigio per il nostro Paese», scherza ancora Salvini, «noi magari risponderemo con Lino Banfi».

Andrea Bulleri

Il congresso veneto

Doppia terna (di candidati e calendario) per la Lega

▶VENEZIA Doppia terna per il congresso regionale della Lega-Liga veneta. Oltre ai tre candidati Alberto Stefani (foto), Roberto Marcato e Franco Manzato (sempre al netto di possibili passi indietro), ci sono anche tre ipotesi di date per la votazione: sabato 24 giugno, sabato 1° luglio, domenica 2 luglio. Certo, invece, il regolamento congressuale: i delegati istituzionali (e cioè lo stesso commissario Stefani, i segretari provinciali, i parlamentari, i consiglieri regionali appartenenti al gruppo Lega-Salvini Premier e al gruppo Zaia Presidente, i presidenti di Provincia, i sindaci dei Comuni capoluoghi) per poter votare dovranno essere in regola con il versamento dei contributi al partito. Al tal riguardo viene citato l'articolo 33 dello Statuto: "Coloro che ricoprono incarichi elettivi e di nomina politica retribuita hanno il dovere di dedicare il tempo adeguato all'espletamento dell'incarico assunto e di contribuire al finanziamento della Lega per Salvini Premier e della articolazione territoriale regionale". Nel frattempo alcuni leghisti sono stati già esclusi dal congresso perché espulsi dal partito. Uno su tutti, il consigliere regionale Fabrizio Boron che ha già presentato ricorso. Esclusi anche delegati istituzionali come il consigliere regionale Fabiano Barbisan che a Palazzo Ferro Fino è nel Gruppo Misto. Domani, intanto, si riunirà il direttivo regionale della Lega per l'approvazione del bilancio. *(al.va.)*

Renzi, segnali a Calenda «Insieme alle europee si può arrivare al 10%»

▶All'assemblea di Italia viva l'ex premier traccia la terza via tra sovranisti e populisti

▶Una lista centrista unica sotto l'insegna "Renew Europe". Azione non commenta

IL PUNTO

ROMA «Voglio far saltare il disegno di Meloni in Europa». Il progetto di Matteo Renzi per le prossime elezioni europee di giugno 2024 è piuttosto ambizioso. Il leader di Italia viva ha radunato i suoi alla Stazione marittima di Napoli per l'assemblea nazionale. Dopo aver nominato Raffaella Paita coordinatrice nazionale di Iv, ha lanciato il suo messaggio: «La lista Renew Europe è l'unica soluzione per evitare che l'Europa venga governata dal modello Meloni, è un atto di intelligenza politica per evitare lo slittamento a destra dell'Europa».

Un'ipotesi sempre più verosimile, tra la crisi delle sinistre europee (l'ultimo caso, il pessimo risultato del partito Syriza di Alexis Tsipras alle elezioni greche) e il dialogo tra il tedesco Manfred Weber (capo dei Popolari, il gruppo più numeroso a Bruxelles) con parte delle destre, dalle quali ci si attende invece un grosso exploit nel 2024.

IL PIANO

Di fronte a questo scenario, continua Renzi, «noi saremo decisivi esattamente per il disegno opposto, cioè per evitare che questo accada. L'obiettivo è quello che fare di nuovo una maggioranza Ursula (composta da forze trasversali ma non sovraniste, Ndr), non una maggioranza Giorgia».

E in quest'ottica «se c'è uno che non è minimamente interessato a fare da stampella all'asse conservatore e popolare a livello europeo, quello è Emmanuel Macron». Il presidente francese, con la sua lista centrista, in patria ha quasi fatto sparire i socialisti e, al contempo, ha fermato per due volte l'ascesa di Marine Le Pen.

Un modello quindi per Renzi, secondo cui le strade da evitare al momento sono due: «La destra di Meloni e dei suoi alleati e dunque un'opzione sovranista, e dall'altro questa nuova vecchia opzione populista» rappresentata dal «M5s con Giuseppe Conte» e «dal nuovo Pd guidato da Elly Schlein». Per fare tutto questo, però, servono i voti. L'obiettivo (« il 10 per cento») è raggiungibile solo correndo insieme a Calenda.

Renzi si dice «disponibile a fare un passo indietro» così come per le elezioni politiche di settembre 2022. L'unica condizione, prosegue l'ex premier, è di non rinunciare alla Leopolda «perché noi non rinunciamo a spazi di libertà».

UN PASSO OBBLIGATO

Messa così sembra facile e i litigi degli ultimi mesi dovrebbero essere facilmente superabili. Peraltro, a fine maggio Renzi e Calenda erano intervenuti all'iniziativa di Renew Europe a Roma, confermando l'impegno a voler lavorare per una lista unitaria per le elezioni europee 2024.

Eppure, da Azione, ieri tutti si sono trincerati dietro un secco rigoroso: «No comment». Nessuno ha confermato né smentito quello che appare ovvio, cioè un accordo quantomeno inevitabile per andare a Bruxelles.

Un silenzio che però fonti renziane spiegano grossomodo così: «Calenda (che i sondaggi danno in calo, al contrario di Renzi) sa che fare marcia indietro subito dopo questi scontri non sarebbe un bel segnale e perciò temporeggia». Tutta pretattica insomma, ma la strada è piuttosto stretta e non lascia spazio a soluzioni diverse da un matrimonio che sembra al momento obbligato. L'Europa al riparo dal vento di destra val bene qualche litigio.

Luca Pulejo

«A BRUXELLES NON VOGLIAMO UNA MAGGIORANZA "GIORGIA", MA DI NUOVO QUELLA "URSULA"»

PD ED EX **Matteo Renzi e Maria Elena Boschi al Pride di Roma con Elly Schlein**

E al Pride la Boschi sfila al fianco di Schlein Sui diritti l'asse Pd-Iv

LO SCENARIO

ROMA L'abbraccio che non ti aspetti va in scena in un caldo pomeriggio romano, tra i cori e le bandiere arcobaleno del Pride. È quello tra la segretaria del Pd, Elly Schlein, e Maria Elena Boschi, volto di punta di Italia viva e fedelissima di Matteo Renzi. Divise – quasi – su tutto, unite, almeno per un pomeriggio, nella lotta per i diritti Lgbt. «Come rappresentante delle istituzioni – dice Boschi – ho voluto esserci, per dire che le persone che qui manifestano pacificamente ci sono, fanno parte del nostro Stato, non sono cittadini di serie B e hanno bisogno del nostro appoggio». Del resto, rivendicano da Iv, fu proprio il governo Renzi (quello in cui Boschi era ministra delle Riforme) a introdurre in Italia le unioni civili anche tra persone dello stesso sesso. Dunque, è la linea, «gli altri sui diritti parlano, noi abbiamo ottenuto dei risultati».

Intanto, dopo l'abbraccio, balla sulle note di "Furore" di Paola e Chiara (madrine dell'evento) Elly Schlein: «Il Pd – scandisce la segretaria – sarà sempre nei luoghi della tutela e della promozione dei diritti Lgbtq+. A partire dal matrimonio egualitario, le adozioni e il riconoscimento dei figli delle coppie omogenitoriali. Siamo qui perché è importante e giusto esserci». E «l'Italia – aggiunge – è ancora un Paese troppo arretrato» su questi temi. Divisa in parlamento, l'opposizione prova insomma a marciare unita in piazza, a fianco del popolo del Pride che sfila da piazza della Repubblica ai Fori imperiali. Il leader M5S Giuseppe Conte non c'è: al suo posto, la pentastellata Alessandra Maiorino (partecipa invece il sindaco di Roma, Roberto Gualtieri). A pesare, sulle prospettive di un asse sui diritti, c'è però il precedente della discussione sulla proposta di legge contro la maternità surrogata: spaccato il Terzo polo, freddi i grillini, contrari i dem (dove però i cattolici ancora non perdonano a Schlein quell'uscita a favore della gestazione per altri). La strada, insomma, sembra ancora in salita. **(A. Bul.)**

Berlusconi, nessun allarme Tre "supplenti" guidano FI

IL RETROSCENA

ROMA Antonio Tajani per il ruolo politico che ricopre e la capacità di rilanciare Forza Italia (l'operazione della due giorni del Ppe a Roma ha avuto successo e ha riportato FI a essere centrale nella famiglia europea), Gianni Letta per la sua funzione "diplomatica" di raccordo con le istituzioni e Marina Berlusconi per la parte finanziaria: Berlusconi è Forza Italia e Forza Italia è Berlusconi, ma in attesa che il Cavaliere torni ad essere operativo tocca a loro tre vestire i panni dei "supplenti". Con Marta Fascina che è un passo indietro all'ex presidente del Consiglio ma che può contare sui big emergenti suoi fedelissimi, da Alessandro Sorte a Tullio Ferrante.

L'uomo forte resta il coordinatore, vicepremier e ministro degli Esteri, ha un legame stretto con la famiglia ed è il "garante" non solo della linea ma anche delle esigenze delle aziende. Ma tra i parlamentari forzisti c'è comunque preoccupazione per il futuro, tanto che alcuni tra i gruppi vorrebbero "agganciare" Renzi in prospettiva. Ma tutto rimarrà com'è, anche la declamata riorganizzazione è congelata. Al momento non sono previste le nomine di un coordinatore del Nord, di uno del Centro e del Sud. Potrebbe cambiare qualcosa riguardo ai dipartimenti ma la tensione delle scorse settimane, con i contrasti interni a seguito della sostituzione del capogruppo alla Camera e le varie promozioni sui territori, è destinata a scemare.

Si rema tutti insieme nel nome e per la volontà dell'ex premier. Ieri i medici che seguono da vicino Berlusconi hanno smentito seccamente che il paziente del San Raffaele sia stato trasferito alla terapia intensiva. A fargli visita sono stati la primogenita Marina e il fratello Paolo. Entrambi si sono trattenuti all'incirca un'ora. Nessun allarme, l'ex premier che aveva già trascorso 45 giorni nella struttura ospedaliera a causa di una polmonite in un quadro di leucemia mielomonocitica cronica, ha passato una notte tranquilla nel reparto del padiglione Q1. Per lui una degenza ordinaria che, tuttavia, lo ha costretto a rinviare il grande rientro dopo le dimissioni del 19 maggio. Il pranzo con i ministri è slittato. «Il presidente non l'ho sentito. Le notizie che ho sono quelle del bollettino medico e cioè di un controllo preventivato che è stato anticipato per ragioni mediche», ha detto Gilberto Pichetto Fratin. Il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha inviato un messaggio rassicurante: «In questo momento almeno dai sondaggi e dai risultati delle ultime amministrative il partito di Forza Italia è in salute». Ma è chiaro che occorrerà aspettare qualche giorno per far sì che Berlusconi riprenda la sua attività, al di là delle telefonate avute due giorni fa con Matteo Salvini e Giorgia Meloni. Tra l'altro ha fatto capire nei giorni scorsi che non intende essere tirato per la giacchetta riguardo quelle che considera «beghe» di partito.

LA VICINANZA

Nel frattempo, si moltiplicano gli attestati di vicinanza. All'assemblea nazionale di Italia viva a Napoli Matteo Renzi ha voluto mandargli «un grande abbraccio di guarigione» e ha fatto scattare un applauso «per un uomo che sta combattendo con una grinta, tenacia e forza che molti di noi avversari politici ammiriamo stupiti e commossi». Un altro applauso è partito durante la presentazione del nuovo coordinamento azzurro provinciale di Varese. Il ragionamento dei dirigenti è che Forza Italia non è destinata affatto ad essere ridimensionata, né tantomeno a «sciogliersi» dentro Fratelli d'Italia o nella Lega. Anzi, punta proprio sulle Europee, anche perché l'asse tra i Popolari e i Conservatori ci potrà essere dopo il voto e non solo per le resistenze della Cdu tedesca.

Emilio Pucci

SECONDO GIORNO DI RICOVERO PER IL LEADER. I MEDICI: NESSUNA CRITICITÀ IL PARTITO A MARINA TAJANI E LETTA

LA VISITA **Marina Berlusconi all'ospedale San Raffaele**

Il passo decisivo con l'elezione di Schlein

Sciolto Articolo uno, si torna nei dem

«Articolo Uno oggi smette di essere un partito», ha annunciato ieri Roberto Speranza all'assemblea nazionale di Napoli. Poco dopo, con quattro voti contrari e due astenuti, il movimento politico nato sei anni fa in forte contrapposizione con il Partito Democratico di allora, ha deciso di «tornare a casa». Dopo l'elezione di Elly Schlein alla segreteria dei dem (e lo spostamento a sinistra del partito) infatti il percorso di «ricongiungimento familiare» iniziato da mesi arriva a conclusione. «È stato un onore - ha detto Speranza - fare il segretario».

Brugnaro "molla" Lupi «L'esperienza è finita ora allarghiamo la rete»

▶In 200 a Badia Polesine per l'assemblea di Coraggio Italia. «Le nostre idee pesano»

▶La collocazione: «Sempre centrodestra È lo spazio dove si possono fare le cose»

IL RADUNO

dal nostro inviato

BADIA POLESINE (ROVIGO) Coraggio Italia riparte da un teatro di periferia con Luigi Brugnaro che annuncia di aver chiuso l'esperienza di "Noi Moderati" con Maurizio Lupi e Giovanni Toti («Resteranno i gruppi parlamentari, ma il progetto è finito, già quel nome... ma vi pare che io sia io moderato?») e fissa gli undici capisaldi su cui si concentrerà l'azione politica dei prossimi mesi, dall'emergenza abitativa alla sicurezza passando per l'abolizione dell'odiata tassa di successione. Le Politiche dello scorso anno per il partito color fucsia sono state una sonora sberla, 0,9% a livello nazionale, 2,49% in Veneto, 3,6% a Venezia, ma il sindaco del capoluogo lagunare e presidente del soggetto politico fondato nel 2021 non si scompone: «Siamo piccoli, ma le nostre idee pesano. E diamo fastidio». L'obiettivo: «Farci conoscere e allargare la nostra rete».

CHI C'ERA

Al Teatro sociale Eugenio Balzan di Badia Polesine, chiamato anche la "piccola Fenice" perché ristrutturato nel XIX secolo dagli stessi architetti Meduna che operarono in laguna, Brugnaro riunisce i fedelissimi, circa duecento persone giunte da tutta Italia per una "conferenza organizzativa" che in realtà sarà soprattutto programmatica. Ci sono, entrambe di fucsia vestite, la senatrice e vicepresidente di CI Michaela Biancofiore (che esorta: «Bisogna cambiare la legge elettorale, si torni alle preferenze») e la deputata Martina Semenzato (che, guardando Brugnaro, dice che «l'area di centro esiste, ha solo bisogno di una leadership»). Ci sono due dei 25 parlamentari che nella passata legislatura diedero vita al gruppo alla Camera (il foggiano Antonio Tasso e il genovese Marco Rizzone), il coordinatore veneto Raffaele Baratto e quello siciliano Marco Giammanco, l'assessore veneziano della prima ora Simone Venturini e il collega Renato Boraso fresco di tessera fucsia, la sindaca - la prima di tutta Italia - di Santa Maria di Sala Natascia Rocchi. Molti tra i presenti sono orfani di Forza Italia o, come il trentino Ivano Job, degli entusiasmi della prima Lega, tutti hanno la passione per la politica. Come il giovane trevigiano Leonardo Lombardi, nipote d'arte (il nonno era il ministro Giancarlo). Brugnaro, seduto in prima fila accanto alla moglie Stefania, è omaggiato, quasi osannato. Martina Semenzato: «Ho tanti titoli, quello che preferisco è di avergli fatto da segretaria». Alessandro Sala, bresciano: «Un grande uomo». La presidente del consiglio comunale di Venezia Ermelinda Damiano, commossa: «Mi ha dato una grande occasione di responsabilità».

TESSERE

Chi si aspettava indicazioni su come strutturare il partito - sedi, tesseramento, vertici - alla fine dovrà accontentarsi di un duplice annuncio: Coraggio Italia ha ottenuto il codice (A52) per le contribuzioni del 2 per mille nelle dichiarazioni dei redditi e il prossimo autunno, al più tardi nella primavera 2024, farà «una grande festa» per autofinanziarsi. La leadership non è in discussione: «Ne ho parlato con Stefania, io qui ci resto perché mi diverto». Ma l'esperienza di Noi Moderati, il cartello elettorale che alle ultime Politiche ha messo assieme i simboli di quattro partiti, è defunta: «In realtà doveva sciogliersi entro l'anno, ogni volta c'era una scusa per procrastinare. Restiamo leali ai gruppi parlamentari, ma il percorso politico è diverso. Un partito non è un luogo dove si ricevono ordini, ma dove proporre idee, affinarle, migliorarle e poi proporle, non con logica prepotente». La collocazione politica resta il centrodestra: «È lo spazio politico dove si possono realmente fare le cose. Possiamo avere anche idee diverse, ma sono uno sportivo ed imparo dagli errori». L'orizzonte temporale? Intanto le Amministrative del 2024, «puntiamo ad esserci dappertutto», poi si vedrà. E sull'ipotesi Regione per il dopo Luca Zaia, visto che il terzo mandato è escluso, Brugnaro glissa: «È prematuro tutto, oggi sono il sindaco di Venezia e continuo a fare il sindaco di Venezia».

I TEMI

Tra i temi trattati dal presidente di Coraggio Italia a conclusione dell'assemblea in un'ora secca di intervento, l'emergenza abitativa e lo spopolamento di Venezia: «Che non è un problema solo di Venezia, ma di tutto il paese se consideriamo che la media italiana è di 1,2 figli a coppia. L'opposizione cerca di dipingermi come una macchietta? Le mie idee sono chiare. Primo: chi non riesce ad avere una casa deve essere aiutato, ma non esiste che poi l'alloggio pubblico se lo tenga in eterno; così non è assistenzialismo per pochi, ma un vero sostegno a chi si trova in difficoltà. Secondo: perché i privati preferiscono affittare a studenti o turisti? Per avere la certezza di tornare in possesso del proprio immobile, se fanno contratti di locazione di 4 anni più 4 non sanno se la casa la riavranno più, ecco perché dico che il diritto deve tutelare la proprietà privata. E a proposito dei 700 euro per una camera, io non intendevo offendere lo studente universitario, ma spronare le istituzioni e noi a Venezia vogliamo raddoppiare i posti letto. Sulla giustizia, bisogna depenalizzare, non arrivare all'impunibilità. E sul fronte della sicurezza bisogna distinguere tra delinquenti e tossicodipendenti, noi proponiamo le case di comunità. Quanto ai temi etici, siamo per il rispetto e la libertà, vale per i diritti sessuali, vale ad esempio per il fine vita su cui concordo con Zaia. Qualcuno tra di noi la pensa diversamente? E va bene, non siamo mica in caserma». Risata, applauso. Spuntano le bandiere, parte l'inno, al Teatro Balzan è standing ovation.

Alda Vanzan

IL PROGRAMMA

1 Via la tassa di successione

Proteggere le famiglie, tutelare la casa e il risparmio. No alla patrimoniale, abolire la tassa di successione, snellire le procedure degli sfratti

2 Droni e AI per gli agenti

La sicurezza prima di tutto: valorizzare le forze dell'ordine con strumenti tecnologici, droni, intelligenza artificiale. Stop all'impunità, agire sul recupero delle persone.

3 Aiuti pubblici non perenni

Tendere la mano alle persone che si trovano in difficoltà, a partire dall'alloggio, ma l'aiuto non può essere perenne. Chi viene aiutato poi deve darsi da fare.

IL POPOLO FUCSIA

La convention di Coraggio Italia al teatro Balzan di Badia Polesine che ricorda, in piccolo, la Fenice di Venezia

BIANCOFIORE: «TORNIAMO ALLE PREFERENZE» SEMENZATO: «I CENTRISTI CERCANO UNA LEADERSHIP»

Nordio: «La riforma della giustizia? Fatta, c'è l'intesa»

IL CONFRONTO

VENEZIA «Il progetto di riforma della giustizia è pronto, c'è l'accordo politico: mi auguro che arrivi in Consiglio dei ministri la prossima settimana». Al centro dell'impegno del ministro Carlo Nordio, ieri alla "Festa dell'Innovazione" del Foglio a Venezia, le nuove norme sull'abuso d'ufficio, le intercettazioni e la separazione delle carriere. «Le riforme sui reati della pubblica amministrazione - ha detto - non incidono minimamente sulla lotta alla corruzione, al contrario la potenziano. Noi abbiamo un arsenale normativo nei confronti degli amministratori infedeli che è il più alto d'Europa. Il nostro obiettivo è quello di accelerare non solo l'amministrazione ma anche la giustizia. In Italia qualcuno ha insinuato che la nostra direzione andasse contro le direttive europee, è una stupidaggine colossale». «I cardini del mio pensiero – ha precisato - per quanto riguarda i fondamentali della giustizia penale, e dunque il garantismo, rimangono invariati: detto questo, la politica è l'arte della mediazione, in una coalizione si raggiunge un punto di accordo».

E ancora: «Stiamo attenti, non mi sentirei mai e non ho mai dato la colpa ai colleghi giornalisti, dico colleghi perché lo sono stato anche io», per la pubblicazione di notizie che riguardano intercettazioni, «perché quando arriva una notizia, a meno che non sia di provenienza illecita come un atto secretato, il giornalista ha il diritto di porla, il punto è che quella notizia non dovrebbe uscire». La «colpa», quindi, non è di chi riceve la notizia, ossia il giornalista, «è di chi gliela dà e non vigila abbastanza perché non venga divulgata».

Quando alla separazione delle carriere, «è nell'orizzonte di questa legislatura. È nel programma di FdI e in quello concordato con gli altri; quindi, si deve fare per ossequio agli elettori che ci hanno votato».

«La gente – ha aggiunto Luigi Brugnaro, reduce dalla convention di Coraggio Italia – vuole che applichiamo le norme e la legge in tempi rapidi, non c'è giustizia se non c'è la variabile tempo. Bisogna cambiare le norme. È un problema della Meloni adesso. Hanno detto che vogliono fare questo? Lo facciano».

ARGOMENTI

Tra gli argomenti trattati durante la giornata di ieri anche lo sviluppo tecnologico e l'impatto culturale sulle nostre vite. Tra gli altri sono intervenuti Paolo Benanti, presidente Comitato Etico Centai, l'imprenditrice ed ex ministra Letizia Moratti, la rettrice di Ca' Foscari Tiziana Lippiello che ha dialogato con Enrica Bortolamiol, dottoranda in Scienze molecolari, lo scrittore e regista Niccolò Ammaniti e Mariarosaria Taddeo, ricercatrice senior all'Oxford Internet Institute che a proposito di intelligenza artificiale sostiene che «AI non è una minaccia esistenziale alla razza umana».

Il ministro delle imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, in video collegamento, ha evidenziato di aver convocato il tavolo con i sindacati per il 19 giugno per l'ex Ilva: «Siamo arrivati al momento decisionale». Il ministro punta a un confronto «pienamente costruttivo con gli investitori stranieri», ma «lo stato c'è» e vuole fare di Taranto «la più grande acciaieria green d'Europa e un modello per il pianeta». E, per quanto riguarda lo sviluppo economico, «bisogna – ha sottolineato Urso - aumentare la produzione di auto in Italia, aumentare gli investimenti in modelli innovativi, prepararsi alla transizione elettrica mantenendo un sano rapporto con l'indotto».

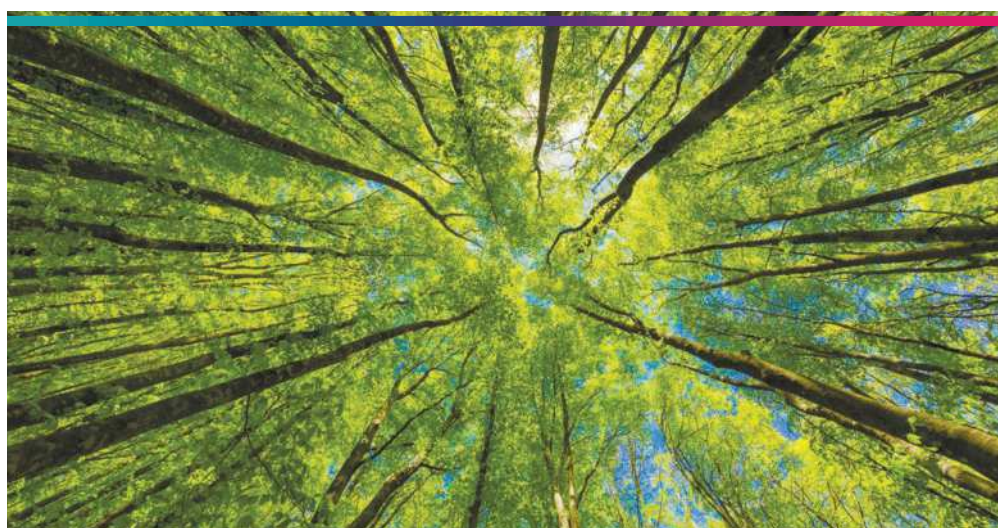
A ricordare l'importanza del patrimonio culturale è stato, invece, il ministro della cultura Gennaro Sangiuliano. E a Venezia è giunto anche Roberto Sergio, amministratore delegato della Rai che a margine del festival, ha detto che la tv di Stato « dovrà cambiare modelli e passare velocemente ad essere una digital media company».

Federica Repetto

GUARDASIGILLI Il ministro della giustizia Carlo Nordio alla festa del "Foglio" a Venezia (FOTOATTUALITÀ)

IL MINISTRO ALLA FESTA DEL "FOGLIO" A VENEZIA «SE LE INTERCETTAZIONI VENGONO PUBBLICATE LA COLPA NON È DEI GIORNALISTI»

Speciale Guida all'Università di Padova

Studiare per curare la Terra

Come rendere il pianeta Terra un luogo più ospitale e sostenibile per tutte le specie, tra cui gli esseri umani, che vivono in esso? È un obiettivo ambizioso, ma quanto mai necessario: lo dimostrano le calamità naturali, causate dal cambiamento climatico, che colpiscono l'Italia e non solo. Mitigare e migliorare la propria impronta "verde" - dalla produzione di cibo, alla tutela dell'ambiente e fino alla trasformazione del ciclo economico sono imperativi che investono le nuove generazioni, chiamate a riparare gli errori fatti.

L'Università di Padova mette in campo competenze e ricerca scientifica e struttura percorsi di studio in ambiti strategici come **Agraria, Medicina veterinaria** ed **Economia.**

Non immaginate Agraria come la vecchia e stereotipata immagine del contadino di 50 anni fa nei campi. Studiare nei corsi di **Tecnologie forestali e ambientali, Pianificazione e gestione del territorio e del verde, Produzioni biologiche vegetali, Scienze e tecnologie agrarie** permetterà di disegnare l'agricoltura del domani, di pianificare le azioni per salvare una foresta, la biodiversità e la variabilità di quanto porteremo da mangiare sulle nostre tavole. Oppure, di saper gestire il riassetto di un territorio, di tutelare gli ambienti naturali e di prevenire o mitigare eventuali calamità naturali, come le inondazioni. La chiave è la sostenibilità, declinata a seconda dei corsi di studio intrapresi ma con un unico comune denominatore: le risorse naturali sono in erosione e il sistema attuale di consumo non garantisce un ricambio virtuoso. Non solo per il settore agrario-forestale, ma anche per quello alimentare: studiare nei corsi di **Scienze e tecnologie alimentari, Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, Scienze e tecnologie viticole ed enologiche** o **Scienze e cultura della gastronomia** all'Università di Padova significa acquisire le competenze per la gestione complessa di tutta la filiera del cibo e – per il nostro Paese – avere anche a cura l'interezza della filiera alimentare del made in Italy, difendendo un patrimonio unico di varietà e di produzione. I professionisti di un futuro più *green* sono attesi al banco di prova del lavoro: "Secondo un rapporto del World Economic Forum – spiega Matteo Gianesella, presidente della Scuola di Agraria e Medicina veterinaria - nei prossimi dieci anni la domanda di esperti nel campo dell'ecologia e dell'ambiente aumenterà in modo esponenziale. La salute di esseri umani, animali, piante ed ecosistemi è strettamente interconnessa. *One Health* è quindi un approccio integrato e unificante, fondato sulla collaborazione interprofessionale e multidisciplinare tra settori diversi, che mira a bilanciare e ottimizzare in modo sostenibile la salute di persone, animali ed ecosistemi". Così, nel campo animale, i corsi in **Scienze e tecnologie animali, Scienze tecnico assistenziali veterinarie, Medicina veterinaria** e **Animal Care** affrontano i temi del benessere, tutela, cura, alimentazione e produzione degli animali, in un approccio, appunto, *One health.*

> “Nei prossimi dieci anni la domanda di esperti nel campo dell'ecologia e dell'ambiente aumenterà in modo esponenziale

Non solo, c'è un altro campo in cui saranno richiesti professionisti in grado di coniugare saperi diversi con quello della sostenibilità e della transizione ecologica: gli economisti. Il corso **Management for sustainable firms,** rifacendosi ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, ridisegna i tre capisaldi aziendali (produzione e distribuzione, marketing e rapporto con i clienti, gestione del personale), integrandoli con le pratiche della sostenibilità: all'Università di Padova nascono i manager *green* che sapranno trasformare le aziende in chiave ecologica in tutti i suoi processi.

Con il corso **Applied economics,** si acquisiranno le competenze necessarie per lavorare nei due macrosettori della transizione digitale ed ecologica. Per quest'ultima, il percorso di studi permetterà di inserirsi nei campi della pianificazione e intercettazione degli investimenti in chiave sostenibile e di come – in seguito – comunicare all'esterno, ai clienti e agli stake holders, i risultati acquisiti nell'ottica della sostenibilità stessa. È un percorso ibrido, capace di fare da unione tra capacità diverse: dall'analisi dei dati e del *machine learning* e la loro interpretazione alla conoscenza di discipline di scienze naturali e ingegneristiche con l'obiettivo di acquisire le capacità necessarie a dialogare con le diverse anime di cui si compone un'azienda moderna e necessarie al suo funzionamento. Non è solo un percorso teorico: per entrambi i corsi di laurea sono previsti stage in imprese del settore così da travasare il sapere nella pratica lavorativa di tutti i giorni.

Disegnare le traiettorie dell'economia del domani

Ascolto e confronto, interno all'Ateneo e proiettato verso l'esterno. Questo è il lavoro portato avanti dal dipartimento di Scienze economiche e aziendali "Marco Fanno" dell'Università di Padova per disegnare le traiettorie dello studio e del lavoro del futuro e creare corsi di laurea innovativi e al passo con i cambiamenti della società e delle sue dinamiche di occupazione.

In ascolto e in collaborazione con le aziende del territorio, nascono le nuove offerte didattiche di Economia a Padova: ad **Applied economics** e **Management for sustainable firms,** si aggiunge il corso di laurea in **Accounting, finance and business consulting.** L'obiettivo della laurea è di formare professionisti in grado di operare con successo nell'ambito dell'amministrazione e della finanza all'interno di imprese industriali, istituzioni finanziarie, assicurative o nella libera professione. Si formano amministratori in grado di interpretare le sfide da affrontare e di prendere decisioni conseguenti per il benessere di un'azienda o di un'istituzione.

"Lavoriamo – spiega la direttrice del dipartimento, Paola Valbonesi – per innovare costantemente la nostra offerta di corsi di studio attraverso i tre capisaldi dell'Ateneo", cioè didattica, ricerca e terza missione: i tre obiettivi, uniti, permettono di sostenere con autorevolezza quanto viene insegnato alle studentesse e agli studenti per garantire loro di competere, in futuro, nelle sfide su temi nuovi e in trasformazione come la transizione ecologica e la transizione digitale.

8 Scuole

32 Dipartimenti

1 Scuola di Studi Superiori

1 Ospedale universitario

1 Ospedale veterinario universitario

1 Azienda agricola sperimentale

Innovazione e sostegno economico per chi studia a Unipd

Il più grande ateneo del Nordest guida, ogni anno, **oltre 70.000 studentesse e studenti** verso la laurea, forte di una storia centenaria e di una visione innovativa e all'avanguardia sulla didattica e sulla tutela del diritto allo studio.

Questa è l'Università di Padova: **un ateneo "giusto, inclusivo, equo e sostenibile"** come spiegato dalla rettrice, Daniela Mapelli, all'inaugurazione dell'801esimo anno accademico.

In un periodo caratterizzato da incertezze economiche, l'Università di Padova ha destinato, per il 2023, **più di sette milioni di euro** per integrare l'erogazione delle borse di studio regionali per chi risulta idoneo ma non beneficiario. Non una novità: negli ultimi cinque anni sono **25 i milioni di euro** stanziati per lo stesso scopo. A questo, si aggiungono agevolazioni per il pagamento delle tasse universitarie: l'esenzione ISEE è fissata a 25.000 euro e altri aiuti sono previsti per le schede ISEE da 25.000 a 35.000 euro: **uno studente su sette è esente dal pagare le tasse; uno su cinque ha forti agevolazioni.**

In parallelo al sostegno economico e a quello psico-fisico, c'è una didattica innovativa, aggiornata alla luce delle esigenze di una società in cambiamento: **203 corsi di laurea** in totale, **53 in inglese,** e in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030. Fattori che, insieme, rendono l'Università di Padova attrattiva e in grado di dare rapidamente uno sbocco professionale a chi si laurea con tassi di occupazione, dopo il diploma, superiori alla media nazionale.

Ai numerosi riconoscimenti internazionali nei diversi ranking, il più importante rimane uno: formare generazioni di studenti, trasmettendo **un sapere innovativo,** frutto di un'esperienza di secoli di storia.

I rottami polverizzati dei mezzi dopo lo schianto frontale sulla Treviso-Mare che la scorsa notte è costato la vita a Dominga Orsato (a destra, in alto), Valeria Brunello (sotto) e Ludovico Orsoni (in basso)

Colpo di sonno, sbanda sulla Treviso-Mare: tre i morti nel frontale

▶La notte tra venerdì e sabato l'auto con due fidanzati ha invaso la corsia opposta

▶Fatale lo schianto con un pulmino che aveva appena portato a Jesolo dei turisti

LA STRAGE

RONCADE (TREVISO) Strage nella notte sulla Treviso Mare. Il bilancio, pesantissimo, è di tre morti e tre feriti: tre anche i veicoli coinvolti. Le vite spezzate sul colpo, in un terribile schianto frontale fra un'auto e un pulmino a 9 posti, sono quelle dei fidanzati Valeria Orsoni, 24 anni, e Ludovico Brunello, 31, che viaggiavano sull'auto. Morta anche la donna alla guida del pulmino, la 53enne Dominga Orsato e ferito in modo serio Michele De Zen, il 56enne amico e collega che era seduto accanto a lei. Tutti trevigiani. La Marca dunque continua a pagare il suo tributo di sangue sulle strade

L'incidente è avvenuto verso l'una della notte fra venerdì e sabato, lungo la strada regionale 89, l'arteria che collega Treviso al litorale, nel territorio di Roncade. La coppia di giovani stava andando verso il mare, a bordo di una Volkswagen Polo bianca. Ludovico (di San Biagio di Callalta) era al volante, Valeria (originaria di Castelfranco ma residente a Treviso) era seduta al suo fianco. Lavoravano entrambi in un noto locale di Treviso, l'Helmut Pub, lui come chef, lei come cameriera per pagarsi il Master all'Università Ca' Foscari di Venezia. Erano insieme da poco, ma tra loro c'era già una forte intesa. Da Jesolo tornavano invece Dominga (di Asolo) e Michele, titolare dell'omonima azienda di autoservizi di Asolo di cui la donna era autista part-time. Avevano appena accompagnato dei clienti nella località balneare e stavano rientrando in sede. C'era proprio Dominga al volante del pulmino Mercedes Vito. I destini dei quattro si sono scontrati drammaticamente a Roncade, all'altezza del negozio di alimenti per animali domestici Arcaplanet. Era da poco passata l'una e a tradire Ludovico sarebbe stato un colpo di sonno fatale.

L'IMPATTO

In base a una prima ricostruzione infatti, la Polo dei fidanzati sbanda all'improvviso e invade la corsia opposta proprio nel momento in cui il pulmino è in transito. Nessuno dei due conducenti riesce a evitare l'impatto. Lo schianto è devastante. «I mezzi sembravano esplosi» raccontano alcuni soccorritori, abituati a certi scenari eppure rimasti impressionati. L'urto è talmente violento che il Mercedes esce di strada e vola nel fosso, con il vano motore accartocciato e il cruscotto completamente sfondato. La Polo rimane sulla carreggiata, lasciandosi alle spalle parti di carrozzeria e del motore. Una gomma si stacca da uno dei veicoli: gli agenti della polizia stradale la troveranno a decine di metri di distanza. L'asfalto, ancora bagnato dopo l'acquazzone che si era abbattuto nelle ore precedenti in tutta la provincia, è un tappeto di detriti. Detriti su cui si imbatte una terza auto: è un'Alfa Romeo Giulietta con a bordo due amici: P. C., 38 anni e G. B. di 34. La vettura, che seguiva il pulmino, viene colpita da alcuni pezzi delle auto incidentate. Gli occupanti riescono a uscire, nonostante lo choc. E ci mettono pochi secondi a capire che la situazione è disperata: dalla Polo nessun cenno di vita mentre dal pulmino escono dei lamenti.

La chiamata ai soccorsi è immediata. In pochi minuti arrivano sul posto diverse ambulanze e automediche del Suem 118 e due squadre di pompieri, seguite a ruota dalle pattuglie della polizia stradale. Per tre dei quattro occupanti non c'è nulla da fare: indossavano tutti le cinture ma non sono bastate a salvare Valeria, Ludovico e Dominga. Il medico ha potuto soltanto constatarne il decesso. Il quarto occupante è stato invece estratto dai pompieri e affidato alle cure dei sanitari. Ha ferite di media gravità ed è ricoverato all'ospedale Ca' Foncello di Treviso: è in prognosi riservata per 48 ore. Ha sei costole rotte, una frattura scomposta ma non è in pericolo di vita. «Mi ricordo solo un botto fortissimo, pezzi di macchina ovunque e Dominga morta accanto a me» ha raccontato al figlio Nicola, che è corso da lui in ospedale. I vigili del fuoco hanno lavorato a lungo, armati di martinetti e cesoie, per estrarre dalle lamiere i corpi delle tre vittime. Gli occupanti della Giulietta, feriti in modo lieve, hanno ricevuto invece assistenza medica sul posto.

Il tratto di regionale è rimasto chiuso al traffico fino all'alba per consentire prima le operazioni di soccorso, poi i rilievi e infine il ripristino della sede stradale. Ieri mattina le tracce dello schianto erano ancora ben visibili: solchi di pneumatici sull'erba e detriti sul fosso a bordo strada. Sul frontale indaga ora la polizia stradale del distaccamento di Vittorio veneto, intervenuta sul posto per i sopralluoghi. Dagli accertamenti fatti finora, l'ipotesi più verosimile è un colpo di sonno. Ma non è del tutto esclusa una distrazione alla base della sbandata fatale della Polo. Un altro fattore che potrebbe aver giocato un ruolo non secondario nell'esito dell'incidente riguarda la visibilità che, dato il maltempo, non era delle migliori. Non sembra aver inciso invece la velocità: i veicoli, stando ai primi riscontri, non viaggiavano a velocità sostenute. La Procura di Treviso nelle prossime ore aprirà un fascicolo per "registrare" il fatto senza tuttavia indagare nessuno per omicidio stradale visto che chi era alla guida è morto sul colpo dunque non è penalmente perseguibile.

BOLLETTINO DI GUERRA

La strage dell'altra notte ha annichilito l'intera Marca, che meno di dodici ore prima aveva pianto la morte di un'anziana - la 76enne Dina Zanatta - schiacciata sotto il carico caduto da un tir, a Cavriè, frazione di San Biagio di Callalta. La stessa frazione in cui viveva Ludovico. Il giovane abitava con i genitori a cento metri dal luogo in cui la pensionata aveva perso la vita il pomeriggio stesso. Storie che si intrecciano in una provincia già maglia nera in Veneto per numero di vittime della strada. Sono già 30 da inizio anno. In gran parte giovani.

Maria Elena Pattaro

I MEZZI NON STAVANO VIAGGIANDO A FORTE VELOCITÀ, E L'IMPATTO È AVVENUTO SU UN TRATTO RETTILINEO DOPO UN TEMPORALE

VALERIA E LUDOVICO LAVORAVANO INSIEME IN UN PUB TREVIGIANO, DOMINGA ERA AUTISTA PART TIME PER UN'AZIENDA

A destra il luogo dell'incidente sulla Treviso-Mare come si presentava ieri mattina

Lo chef pittore, l'economista e l'autista dei bimbi del paese

I RITRATTI

TREVISO Valeria, Ludovico e Dominga: tre vite spezzate in un istante nel terribile schianto sulla Treviso-Mare. Tre storie diverse: la 24enne che faceva la cameriera per pagarsi il Master, lo chef pittore che sognava l'Australia e l'autista dello scuolabus che il giorno stesso aveva salutato i "suoi" bambini. Uniti da un tragico destino. Ludovico Brunello, 31 anni, di San Biagio di Callalta e Valeria Orsoni, 24, di Castelfranco, erano insieme da poco ma tra loro c'era già una forte intesa: belli, giovani, innamorati e determinati a costruirsi un futuro, fatto anche di esperienze all'estero. Lavoravano entrambi all'Helmut Pub di Treviso. Venerdì il giovane non era in turno così ha deciso di godersi una serata con la fidanzata. Ma la serata di svago è finita in tragedia. La cucina, l'arte, i viaggi: erano queste le tre grandi passioni del 31enne. Dopo il diploma all'istituto professionale "Massimo Alberini" di Villorba, Ludovico aveva messo subito le mani in pasta. Di recente aveva fatto anche un'esperienza negli Stati Uniti, a Miami, da cui era tornato circa un anno fa. Per il futuro stava progettando invece un periodo in Australia. «Era una persona stupenda - dice un'amica di famiglia - metteva tanta passione in tutto quello che faceva».

Valeria, originaria di Castelfranco, si era trasferita da qualche tempo a Treviso, forse per avvicinasi al lavoro o forse per ottenere un'indipendenza: abitava in un appartamento nella zona della Chiesa Votiva. Valeria parlava correntemente tre lingue (italiano, inglese e spagnolo) e stava facendo un Master in Finanza alla Ca' Foscari, dove si era già laureata in "Business administration and management", corso triennale di Economia. Nel suo curriculum aveva sia esperienze che titoli di studio conseguiti all'estero: un diploma americano, ottenuto dopo aver studiato un intero anno alla Burnt River High School, una scuola superiore dell'Oregon, Stati Uniti. E ancora un Erasmus a Colonia, in Germania, e un semestre all'Università di Guelph, Canada. Era una studentessa e una cittadina del mondo, insomma. E questa passione per altri paesi e altre culture la accomunava al fidanzato. «Era molto intelligente, studiosa e determinata» la ricorda Said Chaibi, ex consigliere comunale trevigiano.

Dominga, originaria di Castelcucco, era molto conosciuta e stimata ad Altivole, dove aveva vissuto con l'ex marito Dino e i due figli, prima di trasferirsi nel comune di Asolo: un volto famigliare e amato perchè a lei, autista part-time dell'azienda di trasporto pubblico Mom e part-time dell'azienda di Autrotrasporti Michele De Zen di Asolo, da anni era stato affidato il trasporto scolastico comunale degli alunni di elementari e medie del paese, un servizio alla comunità sempre svolto in modo eccellente e con il sorriso. «Era molto nota e stimata: a lei affidavamo i nostri figli: con i più piccoli bisogna avere attenzione e pazienza e lei ha sempre svolto così il suo lavoro».

Mep

LE VITTIME DELLO SCHIANTO ERANO BENVOLUTE DA AMICI E COLLEGHI. LA COPPIA FIDANZATA DA POCO, MA MOLTO AFFIATATA

In bici travolto e ucciso a 12 anni vicino a casa

▶Mirano, era al suo primo giorno di vacanza Fatale forse una distrazione dopo uno stop

▶Subito l'automobilista ha cercato di rianimarlo in attesa dei soccorsi. Non c'è stato nulla da fare

LA TRAGEDIA

MIRANO (VENEZIA) Le scarpe spaiate a bordo strada, la bicicletta accartocciata sull'asfalto, un'Audi con il parabrezza sfondato. Sullo sfondo, il silenzio assordante dei rilievi: anche la polizia locale, nonostante la scorza impenetrabile di chi di incidenti ne ha visti a centinaia, ieri aveva perso la forza e la voglia di parlare. Poche misurate parole solo per allontanare i curiosi e convincere gli automobilisti che quella strada sarebbe rimasta chiusa per un po' e che quindi tanto valeva cambiare percorso. La morte di un ragazzino di 12 anni ha questo effetto: un dolore capace di togliere il fiato a chiunque. Andrea Marigo aveva appena finito il suo ultimo giorno di scuola. Terminata la prima media, sarebbe andato in seconda. Un'età di confine, la sua, a cavallo tra l'infanzia e la prima adolescenza. L'età in cui ci si comincia ad affacciare alla vita. Andrea, ieri pomeriggio, intorno alle 16, stava tornando a casa in bici, a Campocroce di Mirano (Venezia). Siamo nell'antico graticolato romano dell'entroterra veneziano: via Viasana è una tortuosa e stretta strada che collega il capoluogo alla frazione. Arrivato all'incrocio con via Don Orione ha attraversato. La polizia locale dell'Unione dei Comuni del Miranese sta ancora lavorando ai dettagli della ricostruzione, ma dai primi rilievi pare che il ragazzino abbia superato lo stop senza controllare con attenzione se ci fossero auto in arrivo. Appena impegnato l'incrocio, l'Audi di un 33enne, anche lui di Mirano, l'ha centrato in pieno. Il ragazzino è finito sul parabrezza dell'auto e scaraventato a diversi metri di distanza. È stato l'automobilista il primo a soccorrerlo, a tentare con un disperato tentativo di rianimarlo con un massaggio cardiaco. Troppo gravi le lesioni riportate nell'impatto: secondo il personale del Suem sarebbe morto praticamente sul colpo.

RILIEVI

La strada è rimasta chiusa per ore. Sul posto sono arrivati anche il sindaco di Mirano, Tiziano Baggio, e il presidente del Consiglio comunale, Gabriele Petrolito (che abita in zona). «È una tragedia enorme - ha detto il sindaco - la famiglia è molto conosciuta in città, la comunità è distrutta. Ho il cuore spezzato, anche per il ragazzo che l'ha investito, è sotto choc per quello che è successo». Ieri sera a Mirano c'era la "Notte bianca". Il primo cittadino ha chiesto ai commercianti e agli organizzatori uno stop alla musica per cinque minuti per ricordare il piccolo Andrea. «Sto valutando - ha aggiunto - se chiedere il lutto cittadino, lo valuteremo meglio nei prossimi giorni». Da anni, su quelle strade, tornano ciclicamente le polemiche sulla sicurezza. Strette, incroci ciechi, velocità spesso ben al di sopra dei limiti.

PASSIONI E AMICI

Ma il tempo per le riflessioni e le proposte arriverà, oggi quel che conta è che Andrea non c'è più. Venerdì aveva salutato i compagni di classe alla festa di fine anno. Un ragazzino con tante passioni: amava la bicicletta e, soprattutto, il calcio. Andrea giocava nel Campocroce, storica società della frazione miranese, e ieri sera con gli amici doveva trovarsi in patronato per vedere tutti insieme la finale di Champions League tra Inter e Manchester City. Serata che, ovviamente, la parrocchia ha annullato. Papà Giancarlo, mamma Nicoletta e la sorella più grande di Andrea sono a pezzi. Il padre, ieri, è rimasto immobile, seduto su una sedia, durante i rilievi. Suo figlio è morto a meno di un chilometro da casa, su una strada che aveva percorso decine, centinaia di volte in bicicletta. I Marigo sono amici di famiglia di Maria Rosa Pavanello, ex sindaca di Mirano e vicepresidente vicario di Anci Veneto: «Un ragazzo stupendo - commenta trattenendo a stento le lacrime - che adorava la compagnia. Era brillante, intelligente, sapeva come farsi voler bene. Non ci sono parole per descrivere un dolore così grande».

Davide Tamiello

CAMPOCROCE DI MIRANO Il luogo dell'incidente nel Veneziano dove ha perso la vita Andrea Marigo: il ragazzo di 12 anni stava tornando a casa in bicicletta quando è stato travolto da un'auto

L'EX SINDACA PAVANELLO È UN'AMICA DI FAMIGLIA: «UN RAGAZZO STUPENDO CHE ADORAVA LA COMPAGNIA» SI PENSA DI PROCLAMARE IL LUTTO CITTADINO

Catania. Fermato l'uomo già sotto processo per violenze

Investe la moglie e un'amica, che perde la vita: «Mi sono innervosito»

CATANIA «Mi sono innervosito, quando le ho viste andare via a piedi ho accelerato e le ho investite». Così Piero Maurizio Nasca, 52enne, confessa il femminicidio commesso poco prima nella zona industriale di Catania. Con la sua auto ha travolto la moglie, Anna Longo, di 56 anni, rimasta ferita, e un'amica della donna, Cettina de Bormida, di 69 anni, morta nell'impatto con l'auto. L'uomo ha confessato prima al telefono con l'operatore del 112, chiamato dall'auto, poi in un bar in cui si è fermato per bere qualcosa in attesa della polizia. L'obiettivo "primario" era Cetty de Bormida, "colpevole", a suo modo di vedere, di avere spinto la moglie a lasciarlo e di essere d'ostacolo alla loro relazione. Lo ha confermato durante l'interrogatorio di fronte al pm Valentina Botta, del pool contro le violenze di genere, al termine del quale è stato disposto il fermo per omicidio e tentato omicidio aggravati. Nasca era già imputato per violenza e maltrattamenti alla moglie, nel processo iniziato dopo le denunce del 2018 della donna. Nonostante ciò la donna era rimasta a vivere col marito, col quale era sposata da 25 anni, e nei cui confronti, forse, sentiva come un debito di riconoscenza per essersi preso cura degli 8 figli avuti prima della loro relazione.

Aggredita a colpi di martello dal marito furioso: in salvo nel garage dei vicini di casa

IL CASO

PADOVA Si è intrufolato in casa dei suoceri, dove la moglie si era trasferita dopo aver deciso di lasciarlo, e l'ha aggredita a martellate, colpendola anche alla testa. Quando, per la foga, il martello si è rotto, ha afferrato un coltellaccio e ha provato a ferirla nuovamente, ma il padre della donna lo ha bloccato. Voleva uccidere Hecham Talhaoui, 44enne parrucchiere marocchino arrestato venerdì pomeriggio per il tentato omicidio della moglie, connazionale 37enne. E nemmeno la presenza in casa del figlio minore della coppia, di pochi anni (che pur non ha assistito alla scena), lo ha fatto desistere.

LA DINAMICA

Il brutale attacco è avvenuto venerdì poco dopo le 16. La vittima si trovava a casa dei genitori in via Vivanti, nel quartiere Guizza. Si era coricata per riposare in attesa del rientro del figlio maggiore, la madre era all'esterno a badare al piccolo e il padre stava dormendo in soggiorno. D'improvviso, approfittando della porta d'ingresso lasciata aperta, Talhaoui si è infilato nell'appartamento al secondo piano impugnando un martello. Raggiunta la moglie ha cominciato a colpirla, anche alla testa. Ne sono seguiti momenti drammatici. La donna ha avuto la forza di alzarsi e correre fuori dalla stanza, mentre il 44enne colpendo con violenza i mobili ha rotto il martello. A quel punto è corso in cucina e ha afferrato un coltello con una lama di venti centimetri, cercando di raggiungere la compagna per finirla. A sbarrargli la porta è però stato il suocero, che gridando alla figlia di scappare all'esterno ha disarmato il genero.

La vittima è scesa in giardino, dove ha chiamato il 118 ed è stata soccorsa da un vicino che l'ha fatta riparare nel suo garage. «Ho sentito le grida e l'ho vista sanguinante, così l'ho nascosta – spiega Claudio Capuzzo –. Lui cercava di raggiungerla, ma gli ho intimato di andarsene e lui è scappato». Sul posto è arrivata un'ambulanza che ha trasferito la 37enne all'ospedale, mentre un secondo mezzo sanitario ha prestato assistenza alla madre della donna, colta da malore per lo spavento. La vittima è stata medicata e le sono stati riscontrati un trauma cranico e varie ferite lacero-contuse. Grazie alla sua prontezza nel fuggire dal marito, la prognosi è stata di 15 giorni. Non destano invece preoccupazione le condizioni della madre.

LE INDAGINI

In via Vivanti sono arrivati anche i poliziotti della Squadra volante che, raccolta la descrizione dell'abbigliamento del 44enne, hanno dato il via alle ricerche. L'uomo infatti aveva inforcato la bicicletta e si era allontanato. Lo hanno rintracciato poco più tardi, mentre era seduto al bar in una strada vicina. Informato il pubblico ministero di turno, Talhaoui è stato arrestato con l'accusa di tentato omicidio e trasferito in carcere. Lunedì mattina comparirà in tribunale per l'udienza di convalida dell'arresto. Martello e coltello sono stati sequestrati.

Da quanto ricostruito, la vittima aveva da qualche tempo lasciato l'abitazione coniugale di via Pascoli, sempre alla Guizza, manifestando la volontà di separarsi.

Serena De Salvador

TENTATO OMICIDIO La palazzina dove è avvenuta l'aggressione

A PADOVA ARRESTATO UN PARRUCCHIERE MAROCCHINO: LA DONNA ERA ANDATA A VIVERE DAI GENITORI E AVEVA INTENZIONE DI SEPARARSI

Superenalotto

Teramo, con un euro vince 42 milioni

Con una schedina da un euro ha sbancato il Superenalotto e porta a casa 42 milioni e mezzo di euro. La vincita è stata effettuata a Teramo, alla tabaccheria Nicolini. Questa la combinazione vincente: 8, 30, 33, 40, 64, 78 (numero Jolly: 42; numero SuperStar: 59). È la terza vittoria del 2023, dopo quella record da 371,1 milioni del 16 febbraio e quella da 73,8 milioni al 25 marzo.

Lo Stato sequestra le case al boss cinese, ma nessuno paga le spese condominiali

▶Mestre, otto appartamenti e due negozi in via Piave: un "buco" di 162mila euro

▶Nel 2013 erano stati assegnati al Comune per ospitare attività sociali: inutilizzati

LA STORIA

MESTRE Quegli immobili - otto appartamenti e due negozi all'inizio di via Piave ex salotto buono di Mestre ora in preda al degrado e allo spaccio - dovevano rappresentare il simbolo del riscatto dello Stato contro il malaffare. Un fiore all'occhiello per l'amministrazione centrale, che dopo avere confiscato gli alloggi al suo proprietario, il boss cinese Keke "Luca" Pan finito nei guai per sfruttamento della prostituzione e favoreggiamento dell'immigrazione clandestina, nel 2013 li aveva assegnati al Comune perché ospitassero diverse attività a fini sociali.

L'EPILOGO

È andata a finire che appartamenti e negozi sono inutilizzati da anni: solo per un breve periodo il Comune ne ha occupati un paio per destinarli alle Politiche sociali e alle associazioni d'arma. In compenso lo Stato, che ne risulta proprietario, non paga le spese condominiali da anni e l'amministratore del complesso, Tarcisio Conte, si trova ora a gestire un "rosso" da 162mila euro.

Un epilogo sconfortante per una vicenda cominciata nel dicembre del 2012, quando la Procura veneziana fece scattare le manette all'imprenditore cinese Keke "Luca" Pan, titolare di decine di appartamenti e negozi in quella che all'epoca era una vera Chinatown nei pressi della stazione di Mestre. Tutto, nel quartiere, passava per le sue mani: attività lecite e meno lecite che avevano dato origine a una complessa inchiesta conclusa in tempi ragionevolmente brevi per la giustizia con il processo e la condanna. L'uomo era stato accusato di una serie di reati per i quali, tre anni dopo, era stato condannato in appello a cinque anni e sei mesi di reclusione. Nel frattempo dieci delle sue proprietà immobiliari nel condominio di via Piave 161 erano state confiscate e affidate al Comune. Il riscatto dello Stato, si diceva, come avvenuto per la villa di Felice Maniero a Campolongo Maggiore.

Solo che, dopo qualche anno, il Comune ha smesso di utilizzare quegli immobili e allo stesso tempo di pagare le spese condominiali, rimaste a carico dell'Erario. «Il problema - spiega l'amministratore - è che lo Stato ha smesso di pagare nel 2019, e nonostante ripetuti solleciti non è stato possibile recuperare le somme pregresse. Finora l'Erario ha risposto picche, mentre qui dobbiamo chiudere i conti dell'esercizio 2022».

Sopra Keke "Luca" Pan, proprietario degli immobili sequestrati dopo la sua condanna. A destra, la palazzina di via Piave a Mestre dove si trovano gli 8 appartamenti e i 2 negozi

Di alcuni debiti, come prescrive del resto il Codice civile, si sono fatti carico gli altri condòmini, ai quai fra l'altro sarebbero anche stati addebitati i costi del riscaldamento centralizzato che riguarda anche gli appartamenti rimasti vuoti. «L'unica speranza - prosegue Tarcisio Conte - è che lo Stato si decida a vendere gli immobili di sua proprietà e che la situazione debitoria che ora ammonta a 162mila euro venga sanata».

IL DEGRADO

Nel frattempo, com'è noto, la situazione in via Piave è peggiorata: se prima, nel bene e nel male, nel quartiere dettava legge l'imprenditore cinese (che nel frattempo risulta trasferito in Lombardia, dopo un periodo trascorso agli arresti domiciliari), dopo la sua uscita di scena l'area è stata occupata da altri gruppi stranieri: nigeriani e tunisini nei confronti dei quali non è bastato il maxi-blitz delle forze dell'ordine del luglio 2018 per ristabilire l'ordine pubblico. Risale a pochi giorni fa una nuova operazione dei Carabinieri con 26 misure cautelari, con le altre forze dell'ordine impegnate notte e giorno a presidiare il quartiere, divenuto una delle principali piazze di spaccio del Nordest. Tutto sotto le finestre di quegli appartamenti dello Stato, vuoti e inutilizzati.

Alberto Francesconi

L'AMMINISTRATORE DELLO STABILE: «FINORA HANNO COPERTO GLI ALTRI INQUILINI, INUTILI TUTTI I SOLLECITI»

Niente Angelus

Convalescenza del Papa: sarà in parte in ospedale

Il Papa dovrà trascorrere almeno parte della convalescenza in ospedale. Lo ha spiegato il professor Sergio Alfieri, che lo ha operato al "Gemelli" di Roma. L'intervento subito dal Papa all'intestino mercoledì scorso è stato «più complesso» rispetto a quello di due anni fa, ha detto: «Il Papa precedentemente aveva subito tre interventi. Quest'ultimo è stato un intervento tranquillo, senza problemi. Liscio. Ma è stato più complesso anche se è di una tipologia media. Da qui la richiesta della convalescenza più lunga in ospedale. Questo perché si preso quello che è uscito dalla parete addominale per rimetterlo dentro. E poi si è richiusa la parete addominale e si fa tutto perché tenga». Almeno per questa domenica, quindi, niente Angelus.

LA STORIA

Miracolo in Amazzonia I 4 fratellini sopravvivono 40 giorni nella foresta

▶Dispersi dopo un incidente aereo La mamma deceduta nello schianto

▶A scoprire le tracce lasciate dai piccoli il cane da fiuto Wilson, ora introvabile

ROMA Quattro bambini di età compresa tra uno e 13 anni sono sopravvissuti per 40 giorni vagando nella foresta amazzonica, uno dei luoghi più inospitali e pericolosi del mondo, dopo che l'aereo sul quale viaggiavano è precipitato il 1° maggio uccidendo la loro madre, il pilota e un altro passeggero. Venerdì scorso sono stati rintracciati e portati in salvo dai soccorritori che li cercavano dal 16 maggio, giorno nel quale erano stati ritrovati i rottami dell'aereo, con impronte di piccoli piedi e avanzi di cibo nei dintorni. La vicenda, che ha catturato in poche ore l'attenzione del mondo, ha però un risvolto triste: un cane da ricerca di nome Wilson, che aveva localizzato i bambini contribuendo alla loro salvezza, è ora disperso nella giungla e si teme che non riesca a tornare.

L'INCIDENTE

L'aereo, un piccolo monomotore Cessna 206, era precipitato quasi certamente per un guasto nel dipartimento colombiano di Caqueta, al confine con l'Ecuador, in una zona nella quale la foresta pluviale è particolarmente fitta. Le squadre di soccorso ne hanno cercato i rottami per più di due settimane, riuscendo alla fine a individuarli: era precipitato in verticale, ma la caduta era stata in parte rallentata dalla vegetazione. Il pilota, la madre dei bambini Magdalena, di 33 anni, e il capo di una tribù locale sono stati ritrovati morti, mentre non c'era traccia di Lesly, una ragazzina di 13 anni, dei suoi fratelli Soleiny, nove, Tien Noriel, quattro, e della sorellina Cristin, che ha compiuto il primo anno di età mentre era dispersa nella giungla.

I SOCCORSI

I soccorritori hanno gridato i loro nomi, ma nessuno ha risposto. Vicino ai rottami c'erano però avanzi di frutta, un biberon, un paio di forbici, un elastico per capelli e impronte lasciate nel fango, prove concrete che i bambini erano vivi e che si erano allontanati dalla zona del disastro. Lesly e Soleiny quasi certamente facevano i turni per portare in braccio Cristin, e Tien Noriel li seguiva in un percorso che deve essere stato molto pericoloso. La foresta pluviale amazzonica copre solo l'1% della superficie della Terra, ma ospita il 10% di tutte le specie animali che conosciamo, e una nuova specie viene scoperta in media ogni tre giorni tra la vegetazione. Ci sono quasi tutti gli esseri viventi che non si vorrebbero mai incontrare: ragni, serpenti, scorpioni, caimani, giaguari, temibili zanzare e pesci carnivori. Il clima in questa stagione porta inoltre rapidamente l'organismo umano alla disidratazione e, se non bastasse, la foresta è frequentata da gruppi armati che contrabbandano droghe e terrorizzano le popolazioni locali.

I primi soccorritori che hanno raggiunto i fratellini dispersi nella grande foresta. Sotto il cane da ricerca, il Pastore belga Wilson che aveva trovato le prime tracce

PICCOLI INDIGENI

I bambini appartengono al gruppo etnico Murui Huitoto e sono sopravvissuti solo perché Lesly aveva imparato dalla sua famiglia quello che bisogna sapere per cavarsela nella giungla. È stata lei, ha raccontato dopo il salvataggio la nonna, Fatima Valencia, ad avere cura dei fratelli, proprio come faceva ogni giorno quando la loro madre andava al lavoro. Nella giungla Lesly li ha nutriti con farina di manioca, e ha colto i frutti che sapeva essere commestibili, tenendo i fratelli e la sorellina lontani dai pericoli grazie alla cultura ancestrale della sua comunità. I bambini erano cresciuti con la nonna, e i soccorritori avevano persino diffuso la sua voce dagli elicotteri con degli altoparlanti, perché si sentissero rassicurati. Le ricerche erano state condotte su di un'area di 340 chilometri quadrati da 300 soldati e indigeni che conoscevano bene il terreno. Sono stati lanciati pacchi di cibo e volantini che invitavano i bambini a stare fermi. Si sono anche accesi grandi riflettori verso i quali si sperava potessero dirigersi.

IL CANE EROE

Ma era stato Wilson, un Pastore belga, a trovarne le prime tracce e a seguirle portando le ricerche sulla giusta pista, dalla quale si raccoglievano ogni tanto una scarpa, una stoffa strappata, un pezzo di carta. Dopo avere portato i soccorritori molto vicino ai bambini Wilson è però scomparso, forse attratto da una preda, forse vittima lui stesso di un predatore. Ma nessuno in quel momento aveva più tempo di occuparsi di lui. Alle 5 del pomeriggio di venerdì, alla radio dei militari si è sentito un grido: «Miracolo! Miracolo! Miracolo!» Un gruppo di ricerca aveva trovato i bambini in uno spiazzo, pieni di morsi di zanzare, i piedi scalzi ricoperti da stracci, disidratati e malnutriti, ma in condizioni migliori di come si temeva dopo 40 giorni nella giungla.

Il presidente colombiano Gustavo Petro ha parlato «di una gioia per l'intero Paese» e di un «esempio di sopravvivenza che resterà nella storia». Ma perché la vicenda abbia davvero un lieto fine, bisogna ora ritrovare Wilson, che è scomparso dopo avere fatto il suo dovere. Un gruppo di volontari è rimasto nell'area sperando di sentire non più la voce di un bambino, ma il guaito di un cane che cerca la strada di casa, e si accontenterebbe di una carezza piena di gratitudine dai bambini che ha salvato.

Vittorio Sabadin

LA SORELLA PIÙ GRANDE TREDICENNE SI È PRESA CURA DEGLI ALTRI: CHE HANNO 9 4 E 1 ANNO (COMPIUTO NELLA GIUNGLA)

I precedenti

NEGLI STATI UNITI

A 8 anni si era perso in un parco del Michigan: è sopravvissuto per due giorni mangiando neve

IN KENYA

Ha vagato per 6 giorni tra i leoni dello Tsavo Est. Il bimbo di 4 anni ritrovato da un pilota della riserva

IN AUSTRALIA

Morsicato da un pitone e trascinato sott'acqua: a salvare il piccolo di 5 anni sono stati papà e nonno.

Il killer Terrorizzò gli Stati Uniti

È morto Unabomber, aveva 81 anni

Theodore J. Kaczynski, l'Unabomber che dal 1978 al 1995 terrorizzò gli Stati Uniti attaccando accademici, uomini d'affari e civili con bombe fatte in casa, uccidendo tre persone e ferendone 23 con l'obiettivo di provocare il collasso «dell'ordine sociale moderno» è morto in carcere a 81 anni.

Economia

«L'INNOVAZIONE È LA NOSTRA DIRETTRICE STRATEGICA»

Marco Troncone
Ad di Adr

«I salari più elevati della Germania così la nostra competitività rischia»

▶Confindustria: in Italia stipendi su del 24,3% in 20 anni a Berlino del 18,1% ma la nostra produttività è la metà

▶In pericolo soprattutto il settore della manifattura maggiormente esposto alla concorrenza internazionale

L'ALLARME

ROMA Allarme di Confindustria: la crescita dei salari mette a rischio la competitività del manifatturiero Made in Italy. «Tra il 2000 e il 2020 – evidenzia il centro studi di Viale dell'Astronomia – nel manifatturiero italiano i salari reali sono cresciuti del 24,3%, pressoché in linea con la variazione cumulata della produttività del lavoro (22,6%). La crescita dei salari reali è stata simile a quella registrata in Francia e superiore a quella di Germania (+18,1%) e Spagna (+14,4%). Ma in Germania la produttività del lavoro è cresciuta il doppio rispetto all'Italia». Risultato? Nel periodo preso in esame l'Italia ha perso rispetto alla Germania 26,4 punti di competitività misurata in termini di Clup (costo del lavoro per unità prodotta). La debole dinamica comparata della produttività, a fronte di guadagni salariali in linea o talvolta più ampi che altrove, ha comportato l'erosione della quota di valore aggiunto che va a remunerazione del capitale.

GLI EFFETTI

«Aumenti salariali al di sopra dei guadagni di produttività per periodi prolungati di tempo implicano necessariamente una perdita di competitività di costo e un assottigliamento della redditività delle imprese e della remunerazione del capitale, con un conseguente impatto negativo sulla dinamica degli investimenti e quindi sulla crescita nel lungo periodo», spiegano gli esperti del centro studi di Confindustria. Che aggiungono: «Queste considerazioni sono a maggior ragione valide per il settore manifatturiero, che è più esposto alla concorrenza internazionale e dove l'accumulazione di capitale è essenziale per la qualità dei prodotti e per la competitività». Il rapporto tra margine operativo lordo (Mol) e valore aggiunto nel manifatturiero italiano partiva nel 2000 sopra quello medio nell'Eurozona, ma dal 2004 è stabilmente sotto, con un divario pari a 3,6 punti nel 2020.

LA FORBICE

Nel biennio 2021-2022, la distanza tra redditività nel manifatturiero italiano e la media europea si è ampliata in modo significativo. I margini di profitto nel manifatturiero sono cresciuti a livello europeo sia nel 2021 che nel 2022, mentre in Italia hanno registrato una contrazione lo scorso anno, che è stata misurata sia in termini di quota profitti (-3,4 punti il rapporto tra margine operativo lordo e valore aggiunto), che in termini reali (-9,2% il Mol reale) e in termini unitari (-3,7 punti il Mol in rapporto al valore aggiunto reale).

Prosegue il centro studi: «In corrispondenza della frenata dell'attività dei primi anni Duemila e ancor più del crollo nel 2008-2009, la dinamica salariale, sostenuta dai meccanismi contrattuali e dall'attivazione degli ammortizzatori sociali, risulta aver avanzato a ritmi invariati, nonostante l'andamento pro-ciclico della produttività. Per contro, nella fase espansiva che ha seguito la crisi dei debiti sovrani, si sono registrati più ampi guadagni di produttività, al di sopra degli aumenti salariali.

L'EROSIONE

Il disallineamento aveva già cominciato ad assottigliarsi nel 2019 e si è definitivamente chiuso nel 2020». Nel biennio 2021-2022 l'aumento dei prezzi ha eroso i salari reali, mentre la produttività ha sostanzialmente tenuto. Ma nei prossimi anni i salari sono previsti recuperare potere di acquisto, in virtù di un meccanismo contrattuale che spalma su più anni gli effetti di fiammate inflazionistiche. «Rimarrà cruciale – avverte però Confindustria – che gli aumenti salariali a copertura dell'inflazione siano accompagnati da guadagni di produttività sufficienti a evitare un'erosione della redditività di impresa, a danno della propensione a investire, o un innalzamento del Clup, che andrebbe ad alimentare le pressioni inflazionistiche».

Francesco Bisozzi

SONO POSSIBILI IMPATTI NEGATIVI SUGLI INVESTIMENTI, LA CRESCITA DEL PIL E I GUADAGNI DELLE AZIENDE

NEL 2021 E NEL 2022 I MARGINI DI PROFITTO SONO CRESCIUTI A LIVELLO EUROPEO, MA SONO DIMINUITI NEL BELPAESE

Rete unica I francesi: «Chiusa la stagione delle offerte»

Tim, Vivendi boccia i rilanci di Kkr e Cdp

Vivendi boccia i rilanci di Kkr, Cassa depositi e prestiti e Macquarie sulla rete di Tim, considerati «inconsistenti». A questo punto i francesi ritengono che si possa «chiudere in modo definitivo la stagione delle offerte». Vivendi, riferiscono fonti vicine all'azienda, si attendono che Tim, che «ha già bocciato offerte sostanzialmente uguali» confermi «questa linea». I francesi sostengono che «la retorica per cui Tim debba vendere la rete per sopravvivere va smentita, perché esistono altri piani che raggiungono lo stesso obiettivo con meno sforzo economico». Occorrerebbe quindi «un cambio di passo» per «aprire un altro capitolo con una visione strategica industriale e non puramente finanziaria».

Fisco, dalle Pmi 19 miliardi, solo 186 milioni dalle big tech

Il logo di Facebook

LO SQUILIBRIO

ROMA Nel 2020 le piccole imprese con meno di 5 milioni di euro di fatturato hanno versato 19,3 miliardi di imposte. Le 25 filiali italiane dei principali gruppi mondiali di web e software hanno invece dato al Fisco 186 milioni di euro. Sono dati del 2021, ma che sono praticamente uguali a quelli del 2020. Lo rileva la Cgia di Mestre, secondo cui nell'ultimo anno in cui i dati sono disponibili i piccoli imprenditori hanno quindi pagato 19,1 miliardi in più dei big del web presenti in Italia. Quest'ultime, sempre nel 2021, hanno registrato nel Paese un giro d'affari pari a 8,3 miliardi, con il numero di addetti occupati che era pari a 23mila unità. Le tre milioni di piccole imprese con meno di 5 milioni di fatturato, invece, nel 2020, anno in cui molte di loro a causa del Covid sono state chiuse per mesi, hanno generato un fatturato di 735,8 miliardi.

LE AGEVOLAZIONI

Se il livello medio di tassazione delle big tech è, secondo Mediobanca, al 33,5%, nelle piccole realtà si aggira attorno al 50% cento. Le controllate delle multinazionali del web presenti in Italia possono infatti beneficiare di un tax rate del 33,5%, visto che il 30% circa dell'utile ante imposte è tassato nei Paesi a fiscalità agevolata. «Il risultato di questa comparazione - spiega la Cgia - mette in luce una contraddizione evidentissima».

Giacomo Andreoli

G
Domenica 11 Giugno 2023
www.gazzettino.it

Fiorello fa il record di share e "rivoluziona" il Tg1

Fiorello e il Tg1 amici come prima dopo l'ostracismo per il suo show. Nel giorno della consacrazione della sua impresa televisiva, con gli ascolti dell'ultima puntata di "VivaRai2" che segnano un nuovo record sia in termini di spettatori (1.126.000) che di share (22,9%), Fiorello ha siglato la pace col Tg1, tornando per un'intervista in studio alle 13.30 sulla testata ammiraglia della Rai che si è chiusa con un balletto tra lo showman e la conduttrice, Sonia Sarno, sulle note di «La notte vola» di Lorella Cuccarini. «Sonia Sarno è una cubista», ha scherzato Fiorello (foto) sottolineando come la anchor woman accennasse al ballo. «Lei ha un passato da ballerina», ha poi rivelato Fiorello, scorrendo la biografia della giornalista. «Non me ne vado se non mi fai un balletto», ha detto Fiorello che l'ha poi raggiunta per improvvisare un duetto sulle note del brano della Cuccarini e della celebre coreografia delle mani che si incrociano "a farfalla". «Sono rovinata», ha scherzato imbarazzata la giornalista. Oggi uno Speciale del Tg1 sul suo show andrà in onda alle 23.30 su Rai1.

A nord del Grappa i pochi casoni di montagna sopravvissuti: cimeli di archeologia rurale che richiamano i loro simili di pianura e delle valli lungo il litorale. Unici al mondo con quel tetto fatto di rametti e foglie di faggio riuniti in fascio

I Fojaroi, monumenti dell'alpeggio perduto

LA STORIA

Quattro pareti in pietra di biancone, un soppalco per il fieno, la stalla e un caratteristico tetto spiovente ricoperto di frasche e foglie di faggio. A vederli sembrano enormi mammut pelosi inseriti in un villaggio fiabesco abitato da folletti e sin dai tempi più remoti erano l'alloggio di pastori che popolavano le aree settentrionali del Monte Grappa. Dei tradizionali Fojaroi oggi ne sono rimasti soltanto una manciata, veri cimeli di archeologia rurale che portano con sé l'eredità di un capitolo di storia della montagna veneta e di una tecnica costruttiva unica al mondo.

ECONOMIA CIRCOLARE

Siamo a nord del Monte Grappa, tra la Valle di Seren, le alture di Quero e le ultime propaggini di Cismon. In questi ripidi pendii caratterizzati da verdi pascoli, resistono autentici capolavori di una civiltà agricola oramai scomparsa. Sono i Fojaroi, così chiamati per la curiosa copertura costituita da rametti e foglie di faggio riuniti in fasci. Queste dimore di montagna dal tetto spiovente, che spuntano dal bosco a una quota compresa tra i 700 e i 1400 metri, erano il rifugio per pastori, malgari e animali quando l'alpeggio era l'unica possibilità di lavoro. I rametti venivano tagliati alla prima luna calante del mese di agosto, quando le foglie sono particolarmente impermeabili e resistenti, per poi essere legati a mazzetti con il viburno e successivamente adagiati a strati su di una particolare travatura in abete rosso rispettando l'originale disposizione naturale nella pianta. Ciò garantiva lunga durata e totale impermeabilità del tetto e la forte inclinazione era calcolata per far scivolare la neve. «Questi edifici semipermanenti erano a tutti gli effetti piccole aziende zootecniche basate su un'economia circolare», spiega Serena Turrin, esperta di cultura locale. «Nulla era lasciato al caso, dalla tarda primavera a settembre i singoli nuclei familiari prendevano possesso del Fojarol per l'attività di alpeggio. Al piano inferiore vi era la stalla dove venivano ricoverate le vacche da latte e in un angolo si trovava la gabbia con galline e conigli, mentre in quello superiore era stoccato il fieno che serviva anche per dormire. Vi era poi un piccolo fabbricato nelle adiacenze, il "caserin" o "cason del fogo", dedicato alla lavorazione del latte per produrre burro, formaggio e ricotta, all'interno del quale era previsto anche il caminetto. Fuori c'era lo spazio per il maiale, un piccolo orto e la concimaia. Non essendoci sorgenti sul Grappa, si recuperava l'acqua piovana».

L'ESPERTA DI CULTURA LOCALE SERENA TURRIN: «QUESTI EDIFICI SEMIPERMANENTI ERANO PICCOLE AZIENDE ZOOTECNICHE»

UNICUM MONDIALE

Tetti spioventi così particolari sono tutt'altro che rari. In Italia vi sono molti esempi, tra cui i "casoni" di Caorle, di Grado o di Marano dalla forma tipicamente a capanna, che un tempo ospitavano i pescatori e oggi sono meta di attrattive turistiche con tanto di percorsi ciclopedonali dedicati. Nell'entroterra veneta sono noti i casoni di Saccisica tra le province di Padova e Venezia, mentre nell'Opitergino resiste l'ultimo esemplare di casone trevigiano a Piavon di Oderzo, diventato un piccolo museo di proprietà del Comune dove il visitatore può apprezzare la tipica struttura priva di fondamenta e la disposizione longitudinale della cucina, camera da letto e stalla. In Piemonte sono in via di estinzione i Taragn di Valsesia e nel Bresciano si segnalano i fienili di Cima Rest. Andando a sud della penisola, si incontrano i Paghiaru siciliani e quelli antichissimi della penisola di Sinis in Sardegna. Allargandoci in Europa, si scopre che questo modello costruttivo è ben presente in Normandia e sul delta del Danubio in Romania. Senza contare gli affascinanti cottage inglesi o i villaggi giapponesi di Shirakawa-go e Gokayama patrimonio dell'Unesco. Insomma, se alla lista si aggiungono anche le isole Figi, le Hawaii e il Kenya, vien da pensare che non ci sia nulla di straordinario nel Fojarol nostrano. Ma c'è un particolare invece che fa la differenza: tutti gli edifici sparsi per il globo sono ricoperti di canna palustre o di paglia, mentre per il tetto del Fojarol si sono sempre utilizzati ramoscelli e foglie di faggio. Un unicum a livello mondiale.

DAI MONTI ALLA PIANURA **Costruzioni sopravvissute: dai Fojaroi del Grappa (sopra e qui accanto, seconda metà del '900) ai Casoni delle lagune del Veneto orientale e, sotto, della Marca**

ORIGINI SCONOSCIUTE

Questa tecnica di edificazione non si improvvisa dall'oggi al domani e vien da chiedersi come mai sia giunta proprio fin qui tra le pendici del Grappa. Analizzando il modello architettonico più diffuso, ossia quello del casone, c'è chi ipotizza due diverse collocazioni evolutive, quella dei casoni lagunari, riconducibili a capanni da caccia e pesca forse da sempre esistenti, l'altra, quella della struttura in muratura a tetto spiovente tipica del Padovano e del Trevigiano, comparabile a migrazioni provenienti dal nord Europa, dove sussiste il modello del cottage inglese. Non a caso sono già note, ad esempio, le case celtiche, presenti nel territorio prealpino bellunese e in Alpago, ma anche sugli Appennini e nella valle del Tanaro, le cui influenze nordeuropee sembrano aver generato l'evidente scalinatura sui bordi delle facciate. Il Fojarol del Grappa potrebbe essere collocato anch'esso in analogie tipiche del nord, ma c'è chi avanza anche l'ipotesi dell'Est Europa, da cui qualche tracimazione culturale sulle rotte est-ovest potrebbe aver lasciato qualche traccia. D'altro canto, strutture molto simili si è già detto essere presenti nella foce del Danubio e ancora oggi, non a caso, giungono dall'Est capaci artigiani in grado di allestire le complicate coperture vegetali da restaurare. Fantasie o eredità costruttive? Sono solo ipotesi che potrebbero aprire interessanti argomenti di studio.

OGGI QUESTA PRATICA EDILIZIA CHE FORSE ARRIVA DALL'EST SI È PERSA: UN PERCORSO PERMETTE DI AMMIRARE GLI ULTIMI ESEMPLARI

PATRIMONIO CULTURALE

I Fojaroi hanno attraversato i secoli tra periodi di prosperità e altri di carestie, senza contare i due conflitti mondiali che hanno cancellato la quasi totalità degli esemplari che in passato ammontavano a oltre centoventi unità. Nel secondo dopoguerra vennero ricostruiti, in seguito vi fu un inesorabile declino a causa del fenomeno dell'abbandono in montagna. Oggi questa antica pratica edilizia si è ormai persa e i rari Fojaroi sono ancora presenti quasi esclusivamente nella parte nord del Grappa, in qualche sporadico caso anche in altri versanti. «Attualmente sono rimasti pochissimi Fojaroi, opportunamente ristrutturati. Tre sono di proprietà comunale e vengono utilizzati a scopo turistico e didattico: il "principe" di Valpore e i due "gemelli" di Reselé», racconta Loris Scopel, presidente dell'associazione Monte Grappa. «Gli altri tre, di proprietà privata, si possono vedere a Montesort, a Vallonera e in Val Dumela. Vi è un percorso escursionistico di circa dieci chilometri, l'Anello dei Fojaroi, che permette di ammirare alcuni di questi esemplari con partenza e arrivo a Pian della Chiesa, nella Valle di Seren. Un'occasione per apprezzare il fascino di una tecnica costruttiva ancora oggi rimasta ineguagliata, perché i Fojaroi hanno diritto ad un posto d'onore nel patrimonio antropico e culturale del Monte Grappa».

Giovanni Carraro

Il Parise per il reportage a Iacona, Di Cucinelli "l'impresa umanistica"

IL PREMIO

Tra partenze eccellenti e altri rumors, nel futuro palinsesto della rete televisiva pubblica c'è un punto fermo: il programma d'inchiesta di Rai 3 "Presa diretta", che ha registrato uno share del 5,5 % nell'ultima stagione. «Sono appena tornato dalla Basilicata, dove i colleghi stanno girando e montando per andare in onda dal 28 agosto con otto puntate. Se sarà ancora il lunedì o la domenica non si sa, visto che il 7 luglio sarà presentato il nuovo palinsesto Rai, ma noi ci saremo» anticipa il giornalista romano Riccardo Iacona, svezzato alla scuola di "Samarcanda" e Michele Santoro, conduttore e autore di "Presa diretta", ieri a Treviso per ritirare il Premio Goffredo Parise per il reportage edizione 2023. Il riconoscimento è stato ideato da Antonio Barzaghi e Maria Rosaria Nevola per valorizzare il fondamentale supporto dato all'informazione dai reportage televisivi, della carta stampata o delle testate online. Riccardo Iacona, 66 anni e nella terza rete Rai dal 1988, ha vinto la prima sezione del premio con l'inchiesta "I poveri non esistono", in cui ha affrontato «con la sua voglia ostinata di approfondire e raccontare, una delle questioni emergenti del nostro paese: la povertà che avanza e il mercato del lavoro sempre più povero». «Ci occuperemo a "Presa diretta", appena torneremo in onda, del conflitto in Ucraina, delle sue conseguenze economiche e del costo che stiamo pagando e che mina alla base ogni possibilità di crescita» ha detto il giornalista di Rai 3. «Riconosco in Iacona la qualità che aveva Goffredo Parise, ossia l'amoroso tocco, cifra distintiva dei reportage dello scrittore. Quello stare vicino agli ultimi, ai diseredati, ai poveri, al popolo, agli scarti dell'umanità», ha sottolineato Barzaghi nel ricordare quanto scritto da Parise nell'ottobre 1973, mentre a Santiago del Cile assisteva al brutale golpe contro Allende. Pagine lette nel corso della premiazione, che si è svolta al Teatro "Mario del Monaco" e che ha visto anche il debutto della nuova sezione del Parise, dedicata all'impresa umanistica per iniziativa della Camera di commercio Treviso-Belluno Dolomiti. Il premio è stato assegnato a Brunello Cucinelli, il re del cachemire, che Carlo III d'Inghilterra ha coinvolto nel suo "Progetto Himalaya". Nel 1978 ha fondato in Umbria una piccola azienda aprendo anche la scuola di alto artigianato contemporaneo per le arti e mestieri. Il brand umbro è divenuto un esempio di imprenditoria illuminata, che non vende l'anima al business, vocata all'etica e al benessere dei dipendenti. Il premio, attribuito «per avere creduto in un capitalismo attento ai valori umani», è stato ritirato dalla figlia Carolina, co-presidente.

RICCARDO IACONA Il giornalista premiato per il reportage sulla povertà

IL GIORNALISTA CONDUTTORE E AUTORE DI "PRESA DIRETTA" SU RAI 3 HA REALIZZATO L'INCHIESTA «I POVERI NON ESISTONO»

GIOVANI

Un'altra sezione del premio Parise riguarda le giovani leve del giornalismo d'inchiesta e narrativo: Folco Ferraris ha vinto la sezione riservata agli studenti di Ca' Foscari, mentre sono cinque i liceali trevigiani - Giovanni Pezzutto, Caterina Orso, Pietro Tomba, Biancamaria Adelaide Clamar, Elena Dalla Cia - vincitori della Scuola di Reportage coordinata da Lisa Iotti, inviata di "Presa diretta".

cr.sp.

Il collettivo belga FC Bergman – premiato quest'anno con i Leone d'Argento – porta in prima nazionale in una fabbrica "Het Land Nod" (La terra di Nod), spettacolo oltremisura che sfida lo spazio tradizionale, riproducendo l'intera Sala Rubens del Museo Reale di Anversa

Il "rifugio" Europa in un hangar a Porto Marghera

BIENNALE TEATRO

La Biennale Teatro esce da Venezia con i Leoni d'argento to FC Bergman e approda nel cuore industriale di Porto Marghera. Il collettivo belga – premiato quest'anno su proposta dei direttori Ricci/Forte – porta infatti in prima nazionale al 51. Festival Internazionale del Teatro "Het Land Nod" (La terra di Nod), spettacolo oltremisura che sfida lo spazio tradizionale del teatro, riproducendo l'intera Sala Rubens del Museo Reale di Anversa. Il 17 giugno la performance entra in un hangar industriale dell'azienda Alfa Laval creando una gigantesca installazione scenografica alta 15 metri. Con un originale amalgama tra cinema, letteratura e arti visive, tra i maestosi dipinti del maestro fiammingo Rubens, FC Bergman racconta la storia di persone che lì cercano conforto e rifugio, come in un'arca di salvezza – spiega al Gazzettino Stef Aerts, uno dagli attori/registi/artisti del collettivo.

Stef, il Leone d'argento premia il lavoro compiuto, ma è anche segno di alta aspettativa per il futuro. Come l'avete vissuto?

«Siamo molto onorati per questo premio inatteso. Siamo entusiasti. Crediamo sia il riconoscimento ad un percorso di 15 anni che ci ha portato a crescere artisticamente rompendo gli equilibri. Sul futuro non possiamo dire nulla. Continuiamo a disegnarlo reinventandoci, attraverso ricerca e nuovi progetti».

"Het Land Nod" è un'opera già rodata vero?

«È un lavoro che risale al 2015. È l'ultima performance creata con l'intera formazione originaria di FC Bergman e portarla a Venezia permette a tutto il gruppo (anche a chi ha intrapreso altri percorsi) di ricevere il premio».

Come avete immaginato l'allestimento a Porto Marghera?

«Il progetto nasce in un momento di sviluppo nel quale stavamo cercando di rompere il confine della scena (abbiamo iniziato solo più avanti a costruire spettacoli per ambienti teatrali) ed è per sua natura site specific. Tutto nasce dall'idea di creare una performance per il nuovo Museo Reale di Anversa e, pur non avendo potuto presentarla nelle sale vere, ci eravamo innamorati dell'idea. Così abbiamo deciso di creare il nostro museo, una grande sala che occupa la scena. Così grande da non poter stare su un palcoscenico. E proprio per questo l'opera è sempre allestita adattandosi a uno spazio non-teatrale».

Come si integra in un contesto industriale?

«Avendo bisogno di spazi molto grandi, abbiamo spesso lavorato in contesti industriali e questo ha portato ad enfatizzare la relazione per opposizione tra l'architettura neoclassica del museo in scena e l'esterno. È un modo per dare enfasi all'esperienza del museo, alla cultura come rifugio di silenzio e meditazione. In fondo questo sembra un lusso e un sinonimo di benessere in un contesto post-industriale in cui spicca come un'icona. Emblema di un mondo culturale europeo, ci sembrava fin dall'inizio come un'arca di salvezza nella quale le persone cercano rifugio. Il lavoro è nato mentre ai confini dell'Europa c'era una pressione enorme di profughi in cerca di una protezione dalle guerre e dalle carestie. I numeri erano straordinari e tutte quelle persone cercavano un luogo in cui stare meglio».

Oggi anche l'Europa vive una crisi profonda e prolungata. È ancora un rifugio?

«Nel respingere la pressione di chi cercava rifugio, l'Europa si è chiusa in un proprio mondo immaginario e idealizzato - come in certi film della nouvelle vague - per scoprire poi che la ricchezza e i bei sogni si possono infrangere se intervengono forze esterne».

Giambattista Marchetto

LA TERRA DI NOD Il 17 giugno lo spettacolo in fabbrica a Porto Marghera

STEF AERTS: «OGGI CI SI È CHIUSI IN UN MONDO IMMAGINARIO E IDEALIZZATO SCOPRENDO CHE RICCHEZZA E BEI SOGNI SI INFRANGONO SU FORZE ESTERNE»

Vicenza in Lirica

Stasera all'Olimpico l'"Ecuba" di Malipiero

In occasione del 50° anniversario della morte di Gian Francesco Malipiero, stasera alle 21 l'Orchestra di Padova e del Veneto eseguirà "Ecuba" al Teatro Olimpico di Vicenza. A oltre 80 anni dalla prima esecuzione a Roma sotto la guida di Tullio Serafin, tra i più celebri direttori d'orchestra del Novecento, Ecuba incontrerà la prima esecuzione in tempi moderni in forma di concerto. La tragedia in tre atti di Gian Francesco Malipiero sarà diretta dal maestro Marco Angius. L'evento si inserisce nell'ambito dell'undicesima edizione del Festival Vicenza in Lirica, ideato e promosso dall'Associazione Concetto Armonico con la direzione artistica di Andrea Castello.

La soap

Bocelli guest star in una puntata di Beautiful

Cameo d'eccezione per Andrea Bocelli, con la moglie Veronica Berti e la figlia Virginia, a Beautiful, la popolarissima e longeva soap in onda su Canale 5. La partecipazione speciale sarà inserita nell'ultima delle puntate registrate lo scorso maggio a Roma, dove la soap è approdata per la prima volta in 36 anni. Nella scena che lo vede come guest star, il tenore, seduto al pianoforte e affiancato da moglie e figlia, canterà per Brooke e Ridge, alias Katherine Kelly Lang (foto) e Thorsten Kaye, il suo celebre brano "A Te". Icona italiana nel mondo, Bocelli solo qualche mese fa era entrato a far parte anche della storica serie The Simpsons. Sulla Cbs la messa in onda della puntata che vede Bocelli protagonista con la famiglia è prevista per lunedì 26 giugno. I telespettatori italiani la vedranno in onda su Canale 5 nella primavera 2024. La pluripremiata soap, in onda sulla rete ammiraglia Mediaset dal lunedì al venerdì alle 13.40, vanta un seguito di 35 milioni di telespettatori giornalieri in oltre 100 paesi del mondo. Negli Stati Uniti le 6 puntate girate a Roma dove sono approdati i protagonisti andranno in onda tra il 16 e il 23 giugno.

Agenda

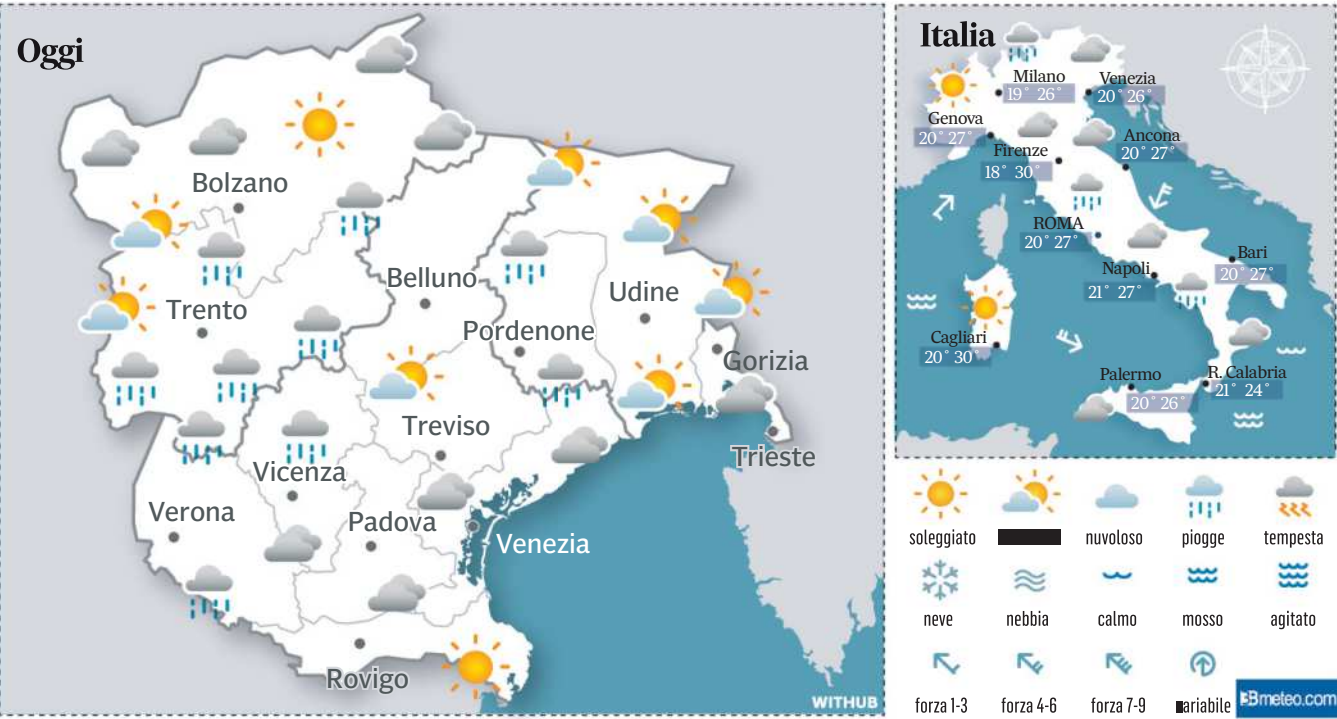
METEO

Instabilità diurna con rovesci e temporali

DOMANI

VENETO
Nottetempo residui rovesci su veronese. Il mattino tempo soleggiato ovunque ma nel pomeriggio-sera è attesa nuova instabilit[illegible] temporalesca.

TRENTINO ALTO ADIGE
Nottetempo residue piogge su basso Trentino. Il mattino ampie schiarite ovunque ma nel pomeriggio-sera è attesa nuova instabilità temporalesca.

FRIULI VENEZIA GIULIA
Il mattino tempo soleggiato ovunque ma nel pomeriggio-sera è attesa nuova instabilit[illegible] temporalesca su Alpi e Prealpi, in estensione alle zone di pianura vicine.

	MIN	MAX	IN ITALIA	MIN	MAX
Belluno	14	25	Ancona	20	27
Bolzano	18	29	Bari	20	27
Gorizia	16	27	Bologna	19	29
Padova	19	28	Cagliari	20	30
[illegible]	18	28	[illegible]	18	30
Rovigo	18	28	Genova	20	27
Trento	16	28	Milano	19	26
[illegible]	19	28	Napoli	21	27
Trieste	22	26	Palermo	20	26
Udine	18	27	Perugia	18	25
Venezia	20	26	Reggio Calabria	21	24
[illegible]	[illegible]	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Vicenza	19	27	Torino	17	23

Programmi TV

Rai 1

6.00 **A Sua Immagine** Attualità
6.30 **Uno Mattina in famiglia** Show
9.35 **TG1 L.I.S.** Attualità
9.40 **Paesi che vai... Luoghi, detti, comuni** Documentario
10.30 **A Sua Immagine** Attualità
10.55 **Santa Messa** Attualità
12.00 **Angelus** Attualità
12.20 **Linea verde** Documentario
13.30 **Telegiornale** Informazione
14.00 **Domenica in** Show
17.15 **TG1** Informazione
17.20 **Da noi... a ruota libera** Show
18.45 **L'Eredità Weekend** Quiz - Game show. Condotto da Flavio Insinna
20.00 **Telegiornale** Informazione
20.35 **TecheTecheTè** Varietà
21.25 **Blanca** Serie Tv. Di Jan Maria Michelini. Con Maria Chiara Giannetta, Con Giuseppe Zeno, Giuseppe Zeno
23.30 **Tg 1 Sera** Informazione
23.35 **Speciale TG1** Attualità
0.45 **Che tempo fa** Attualità
0.50 **Sottovoce** Attualità

Rai 2

8.40 **Tg 2 Dossier** Attualità
9.25 **Radio2 Happy Family** Musicale
11.00 **Tg Sport** Informazione
11.15 **Citofonare Rai2** Show
13.00 **Tg 2** Informazione
13.30 **Tg 2 Motori** Motori
13.58 **Meteo 2** Attualità
14.00 **Wild Italy** Documentario
15.50 **DonnAvventura Green** Viaggi
16.40 **Lo specchio della vendetta** Film Thriller
17.25 **Squadra Speciale Stoccarda** Serie Tv
18.15 **Tg2 - L.I.S.** Attualità
18.20 **Tg Sport della Domenica** Informazione
19.00 **N.C.I.S. New Orleans** Serie Tv
20.30 **Tg2** Informazione
21.00 **CSI: Vegas** Serie Tv. Con Paula Newsome, Paula Newsome, Matt Lauria
21.45 **CSI: Vegas** Serie Tv
22.40 **La Domenica Sportiva Estate** Informazione
22.50 **Finale: Uruguay - Italia.**

Rai 3

8.00 **Agorà Weekend** Attualità
9.00 **Mi manda Raitre** Attualità
10.20 **O anche no** Documentario
10.50 **Timeline** Attualità
11.05 **Geo Doc.** Doc.
12.00 **TG3** Informazione
12.25 **TGR RegionEuropa** Attualità
12.55 **TG3 - L.I.S.** Attualità
13.00 **Il posto giusto** Attualità
14.00 **TG Regione** Informazione
14.15 **TG3** Informazione
14.30 **Mezz'ora in più** Attualità
16.00 **Mezz'ora in più - Il mondo che verrà** Attualità
16.30 **Rebus** Attualità
17.15 **Kilimangiaro Collection** Documentario
19.00 **TG3** Informazione
19.30 **TG Regione** Informazione
20.00 **Blob** Attualità
20.30 **Sapiens Files, un solo pianeta** Documentario. Condotto da Mario Tozzi
21.25 **Kilimangiaro - Il viaggio che verrà** Documentario. Condotto da Camila Raznovich. Di Cristian Biondani

Rai 4

6.15 **Seal Team** Serie Tv
9.50 **Wonderland** Attualità
10.20 **Criminal Minds** Serie Tv
14.00 **Broken City** Film Drammatico
15.45 **Blood & Treasure** Serie Tv
17.10 **Il Commissario Rex** Serie Tv
21.20 **Cocaine - La vera storia di White Boy Rick** Film Giallo. Di Yann Demange. Con Matthew McConaughey, Richie Merritt, Bel Powley
23.10 **Curve - Insidia Mortale** Film Thriller
0.35 **Anica Appuntamento Al Cinema** Attualità
0.40 **The Midnight Man** Film Horror
2.15 **Vivarium** Film Drammatico
3.40 **Ransom** Serie Tv
4.20 **Stranger Tape in Town** Viaggi
5.00 **The dark side** Documentario
5.25 **Scandal** Serie Tv

Rai 5

6.00 **Scrivere un classico nel Novecento** Teatro
6.15 **Personaggi in cerca d'attore** Attualità
6.45 **Meraviglie naturali della Danimarca** Documentario
7.40 **Personaggi in cerca d'attore** Attualità
8.10 **Art Night** Documentario
10.00 **Opera - La Bohème** Musicale
11.55 **Francesca Da Rimini** Musicale
14.00 **Evolution - Il viaggio di Darwin** Documentario
15.50 **L'Amore è Un Gambero** Teatro
17.20 **Apprendisti Stregoni** Doc.
18.20 **L'italiana in Algeri** Musicale
20.40 **Rai News - Giorno** Attualità
20.45 **L'attimo fuggente** Doc.
21.15 **Di là dal fiume e tra gli alberi** Documentario
23.00 **Borg McEnroe** Film Biografico
0.45 **Rai News - Notte** Attualità
0.50 **Tuttifrutti 2022-2023** Show
1.15 **Il Caffè** Documentario
2.10 **Di là dal fiume e tra gli**

Rete 4

6.00 **Ieri e Oggi in Tv** Show
6.25 **Tg4 - L'Ultima Ora Mattina** Attualità
6.45 **Controcorrente** Attualità
7.40 **Super Partes** Attualità
8.50 **Amiche mie** Serie Tv
10.00 **Casa Vianello** Fiction
10.25 **Dalla Parte Degli Animali** Attualità
11.55 **Tg4 Telegiornale** Info
12.20 **Meteo.it** Attualità
12.25 **Delitto a Blois** Film Giallo
14.35 **Alfred Hitchcock Presenta** Serie Tv
15.05 **Anni 50** Serie Tv
17.05 **I pionieri dell'Alaska** Film Western
19.00 **Tg4 Telegiornale** Informazione
19.45 **Tg4 L'Ultima Ora** Attualità
19.50 **Tempesta d'amore** Soap
20.30 **Controcorrente** Attualità
21.25 **Braveheart - Cuore impavido** Film Storico. Di Mel Gibson. Con Mel Gibson, Catherine McCormack, Brendan Gleeson
0.50 **I Vichinghi** Film Azione

Canale 5

6.00 **Prima pagina Tg5** Attualità
8.00 **Tg5 - Mattina** Attualità
8.45 **I viaggi del cuore** Doc.
10.00 **Santa Messa** Attualità
10.50 **Le storie di Melaverde** Att.
11.20 **Le storie di Melaverde** Att.
12.00 **Melaverde** Attualità
13.00 **Tg5** Attualità
13.40 **L'Arca di Noè** Attualità
14.05 **Beautiful** Soap
14.20 **Beautiful** Soap
14.40 **Beautiful** Soap
15.00 **Terra Amara** Serie Tv
16.30 **Verissimo Le storie** Talk show
18.45 **Avanti Un Altro Story** Quiz - Game show
19.55 **Tg5 Prima Pagina** Info
20.00 **Tg5** Attualità
20.40 **Paperissima Sprint** Varietà. Condotto da Gabibbo
21.20 **Rocketman** Film Biografico. Di Dexter Fletcher. Con Taron Egerton, Bryce Dallas Howard, Richard Madden
23.50 **Tg5 Notte** Attualità
0.25 **Station 19** Serie Tv

Italia 1

7.00 **Super Partes** Attualità
8.05 **Bugs Bunny** Cartoni
8.20 **Siamo fatti così - Esplorando il corpo umano** Cartoni
8.50 **The Middle** Serie Tv
10.05 **The Goldbergs** Serie Tv
11.00 **Mom** Serie Tv
12.25 **Studio Aperto** Attualità
12.55 **Meteo.it** Attualità
13.00 **Sport Mediaset** Informazione
14.00 **E-Planet** Automobilismo. Condotto da Ronny Mengo
14.30 **Pitch Perfect 3** Film Commedia
16.30 **Alex & Me** Film Commedia
18.20 **Studio Aperto** Attualità
18.25 **Meteo** Informazione
18.30 **Studio Aperto** Attualità
19.00 **Studio Aperto Mag** Attualità
19.30 **CSI** Serie Tv
20.30 **N.C.I.S.** Serie Tv
21.20 **Emigratis - La resa dei conti** Show. Con Pio D'Antini, Amedeo Grieco
0.20 **Zoolander** Film Commedia
2.05 **E-Planet** Automobilismo. Condotto da Ronny Mengo

Iris

7.00 **Ciaknews** Attualità
7.05 **Dagli Appennini alle Ande** Serie Tv
9.00 **Squadra antimafia - Palermo oggi** Serie Tv
9.55 **Blow** Film Drammatico
12.20 **The Game - Nessuna regola** Film Thriller
15.00 **Note di cinema** Attualità. Condotto da Anna Praderio
15.10 **I ponti di Madison County** Film Commedia
17.55 **Il pianista** Film Drammatico
21.00 **Dark Places - Nei luoghi oscuri** Film Thriller. Di Gilles Paquet-Brenner. Con Charlize Theron, Chloë Grace Moretz, Drea De Matteo
23.20 **The River Wild - Il fiume della paura** Film Thriller
1.30 **Disastro a Hollywood** Film Commedia
3.10 **Ciaknews** Attualità
3.15 **Nick Carter non perdona** Film Azione
4.45 **L'uovo del serpente** Film Drammatico

Cielo

6.00 **Sky Tg24 Mattina** Attualità
7.00 **Affari di famiglia** Reality
8.00 **House of Gag** Varietà
9.00 **Icarus Ultra** Informazione
9.30 **House of Gag** Varietà
10.15 **Sky Tg24 Giorno** Attualità
10.30 **House of Gag** Varietà
11.30 **Vallelunga. Porsche Super Cup** Automobilismo
13.15 **House of Gag** Varietà
13.45 **Steve Austin - Sfida Implacabile** Reality. Condotto da Steve Austin
14.30 **Tornado Valley** Film Drammatico
16.00 **Monolith** Film Drammatico
17.45 **Flight World War II** Film Azione
19.15 **Affari al buio** Documentario
20.15 **Affari di famiglia** Reality
21.15 **Max Payne** Film Azione. Di John Moore. Con Mark Wahlberg, Chris O'Donnell, Olga Kurylenko
23.15 **XXX - Un mestiere a luci rosse** Documentario
0.15 **La cultura del sesso** Documentario

Rai Scuola

8.00 **Le serie di RaiCultura.it**
8.25 **Patrimonio Immateriale ed Archeologico Subacqueo**
8.30 **I segreti del colore**
9.00 **Progetto Scienza**
9.30 **Memex** Rubrica
10.00 **Cuccioli selvaggi**
11.00 **Meraviglie naturali della Danimarca**
11.45 **Di là dal fiume tra gli alberi**
12.30 **La terra della lava**
13.30 **Progetto Scienza**
15.00 **Digital world** Rubrica
15.50 **Le serie di RaiCultura.it**
16.00 **Progetto Scienza 2022**

DMAX

6.00 **Banco dei pugni** Doc.
9.40 **WWE NXT** Wrestling
10.35 **WWE Smackdown** Wrestling
12.30 **Affari in cantina** Arredamento
14.30 **Vado a vivere nel bosco** Reality
19.30 **Nudi e crudi XL** Avventura
21.25 **Border Security: terra di confine** Attualità
22.20 **Border Security: terra di confine** Attualità
23.15 **Grandi evasioni della storia** Documentario
1.05 **Border Control Gibilterra** Documentario

La 7

11.00 **Uozzap** Attualità
11.25 **La7Doc** Documentario
12.25 **L'Aria che Tira - Diario** Att.
13.30 **Tg La7** Informazione
14.00 **Bell'Italia in viaggio** Viaggi
15.00 **Atlantide - Storie di uomini e di mondi** Documentario. Condotto da Andrea Purgatori
18.50 **La7Doc** Documentario
20.00 **Tg La7** Informazione
20.35 **In Onda** Attualità. Condotto da Concita De Gregorio, David Parenzo
21.15 **Una giornata particolare** Documentario. Condotto da Emilio Gentile

TV 8

13.15 **Paddock Live Gara** Motociclismo
13.30 **MotoGP Grid** Motociclismo
14.00 **GP Italia. MotoGP** Motociclismo
15.00 **MotoGP Zona Rossa** Motociclismo
16.00 **Killer Bees - Api assassine** Film Thriller
17.45 **Bruno Barbieri - 4 Hotel** Reality
20.15 **Alessandro Borghese - 4 ristoranti** Cucina
21.30 **GialappaShow** Show
23.30 **GialappaShow** Show
1.30 **American Pie - Il manuale**

NOVE

6.00 **La grande barriera corallina - Il miracolo della natura** Documentario
8.20 **Mutant Planet** Documentario
11.25 **Wild Yellowstone** Documentario
12.25 **Wildest Indonesia** Documentario
13.25 **Il Patriota** Film Avventura
16.35 **Cash or Trash - Chi offre di più?** Quiz - Game show
17.55 **Armani Milano - Virtus Bologna. LBA Playoff (live)** Basket
20.10 **Little Big Italy** Cucina
21.45 **Little Big Italy** Cucina

7 Gold Telepadova

7.55 **Oroscopo Barbanera** Rubrica
8.00 **Domenica insieme** Rubrica
12.30 **Casalotto** Rubrica sportiva
13.30 **Qui Nord-Est** Attualità
13.55 **Una vita tra le viti** Attualità
14.10 **Alpe Cimbra** Attualità
14.15 **El Cid** Film Avventura
18.00 **Tg7** Informazione
18.30 **Get Smart** Telefilm
19.00 **Slow Moe** Film Commedia
20.45 **Diretta Stadio** Rubrica sportiva
23.30 **Motorpad TV** Rubrica sportiva
24.00 **Crossover - Universo Nerd**

Rete Veneta

7.15 **Ginnastica** Sport
9.30 **Agricultura** Rubrica
11.00 **Santa Messa** Religione
12.00 **Focus Tg** Informazione
16.30 **Ginnastica** Sport
18.00 **Santa Messa** Religione
18.45 **Meteo** Rubrica
18.50 **Tg Bassano** Informazione
19.15 **Tg Vicenza** Informazione
20.30 **Tg Bassano** Informazione
21.00 **Tg Vicenza** Informazione
21.20 **da definire** Film
23.25 **In tempo** Rubrica
23.30 **Tg Bassano** Informazione
24.00 **Tg Vicenza** Informazione

Antenna 3 Nordest

12.00 **Telegiornale del Nordest** Informazione
13.30 **Itinerari turistici** Rubrica
14.30 **Shopping in TV** Rubrica
17.00 **The Iron Lady** Film Biografico
18.20 **Notes - Gli appuntamenti del Nordest** Rubrica
18.30 **TG Regione** Informazione
19.00 **TG Venezia** Informazione
19.30 **TG Treviso** Informazione
20.10 **Agricultura Veneta** Rubrica
21.00 **I ponti di Toko Ri** Film Drammatico
23.00 **TG Regione Week - 7 News Ve - 7 News Tv** Informazione

Tele Friuli

14.15 **Start** Rubrica
14.30 **Lo Scrigno** Rubrica
16.00 **Screenshot** Rubrica
16.30 **Speciale Giro d'Italia** Rubrica
17.30 **Settimana Friuli** Rubrica
18.00 **L'alpino** Rubrica
18.15 **Community Fvg** Rubrica
19.00 **Telegiornale Fvg** Info
19.15 **Sport FVG** Rubrica
21.00 **Replay - diretta** Rubrica
22.00 **Speciale Giro d'Italia** Rubrica
23.00 **Bekér on tour** Rubrica
23.45 **Settimana Friuli** Rubrica

TV 12

7.35 **Tg News 24 Rassegna** Informazione
8.15 **Italpress Economy** Attualità
9.30 **In forma** Attualità
10.00 **Fair Play** Attualità
10.45 **Cartellino Giallo** Attualità
11.00 **Tag In Comune** Attualità
13.30 **Sette in Cronaca** Rubrica
14.00 **Film: Una moglie per Cinzia** Film
16.30 **Serie A 2022/2023 Monza Vs Udinese** Calcio
19.15 **Tg News 24** Informazione
21.15 **L'Altra Domenica - Finale di stagione** Calcio

L'OROSCOPO di LUCA

Ariete dal 21/3 al 20/4

Nel corso di questo fine settimana stanno cambiando alcuni equilibri, intorno a te ma anche dentro di te, modificando la tua disposizione d'animo e dando spazio a nuove priorità. La situazione **economica** entra in una fase diversa, che richiede meno la tua attenzione. Nei giorni a venire avrai modo di alzare lo sguardo per abbracciare una dimensione più ampia, apriti a nuove considerazioni sul lavoro.

Toro dal 21/4 al 20/5

Oggi Mercurio esce dal tuo segno e si trasferisce in Gemelli, imitando Plutone che torna in Capricorno. La prospettiva a livello professionale diventa un po' meno impegnativa, da qui a inizio anno avrai il tempo per meditare sulle mosse che hai potuto adottare ultimamente. A livello **economico** la situazione diventa più vivace e nei prossimi giorni la tua disponibilità potrà migliorare tangibilmente.

Gemelli dal 21/5 al 21/6

L'ingresso di Mercurio nel tuo segno fa di questa domenica un vero giorno di festa per te. Il vento gira a tuo favore e ti senti più in armonia con il mondo che ti circonda. Questo ti consente di rilassarti e comportarti con maggiore spontaneità, senza stare lì a studiare tattiche e strategie. La nuova disposizione d'animo ti è d'aiuto anche per quanto riguarda il **lavoro**, le tue risorse aumentano.

Cancro dal 22/6 al 22/7

Approfitta della giornata per cambiare aria, trovando il modo di respirare un clima diverso e uscire dalla routine. La congiunzione della Luna con Nettuno favorisce la tua fantasia, rendendoti ancora più recettivo ed empatico. Sarai così in grado di cogliere fin da subito le novità nella relazione con il partner e di dare più spazio alla sua nuova disponibilità nei tuoi confronti, l'**amore** trionfa.

Leone dal 23/7 al 23/8

Oggi Plutone esce dall'Acquario e quindi dall'opposizione al tuo segno, allentando finalmente la pressione nei tuoi confronti e consentendoti di trovare una nuova dinamica nel rapporto con il partner. Ci vorrà forse un po' più di tempo per capire come ti senti, ma fin da subito noterai una facilità diversa per quel che riguarda l'**amore**. Finalmente la smetti di metterti in croce con mille domande.

Vergine dal 24/8 al 22/9

Anche se è domenica, la nuova direzione del vento ti è favorevole nel **lavoro** e ti invoglia a rimboccarti le maniche e darti da fare. Ma non avere fretta e dedica la giornata ad assaporare la rinnovata sensazione di leggerezza, che ti consente di svolazzare qua e là senza una meta precisa. Se proprio non ti accontenti, sarà facile cedere al desiderio di ritrovarti con il partner in giochi amorosi.

Bilancia dal 23/9 al 22/10

Goditi la domenica cedendo al meritato riposo, in modo da assaporare al meglio un sottile cambiamento di equilibri, a cui sei particolarmente sensibile. La dose di leggerezza su cui puoi contare resta invariata, ma da oggi assume una nota più sbarazzina e dispettosa. Nel pomeriggio saprai come renderti più disponibile al partner, l'**amore** richiede un suo spazio e sei più che lieto di concederglielo.

Scorpione dal 23/10 al 22/11

Dedica anche questa giornata all'**amore**, in tutte le sue sfaccettature. La configurazione ti invita però a essere un po' più curioso nei confronti del partner. Anzi, dedicati a inventare altre modalità della relazione che non hai ancora esplorato. Diventa un ragazzino impertinente e curioso, prova a sperimentare comportamenti e dinamiche diversi, la vostra relazione è in gran parte da scoprire.

Sagittario dal 23/11 al 21/12

In questa domenica avvengono cambiamenti sottili che a te non sfuggono di certo. La maggiore disponibilità, nei confronti degli altri in generale e del partner nello specifico, è un cambiamento che avviene da sé e non richiede sforzi di nessun tipo da parte tua. Semplicemente ti senti più a tuo agio nella relazione e questo ti consente di coinvolgerti di più, facendo sì che l'**amore** guadagni terreno.

Capricorno dal 22/12 al 20/1

Oggi Plutone rientra nel tuo segno, dove si tratterrà fino a gennaio per portare a termine il processo di trasformazione intrapreso ormai tanti anni fa. Un po' come un vulcano che sembrava assopito e che improvvisamente inizia a sputare lava: l'energia di questo pianeta emerge con forza e ti scopri più vitale e pieno di risorse. Per il momento sembri intenzionato a investirle nel corpo e nella **salute**.

Acquario dal 21/1 al 19/2

Con l'uscita di Plutone dal tuo segno (dove però tornerà a gennaio), scopri che la leggerezza è un'opzione molto valida e ti divertirai a comportarti in maniera più frivola e spensierata, festeggiando questo evento astrale. Ti sarà d'aiuto anche Mercurio, che è entrato nei Gemelli e della leggerezza ne fa quasi una religione. Lasciati prendere per mano, il gioco dell'**amore** è la soluzione ideale.

Pesci dal 20/2 al 20/3

La Luna è nel tuo segno per gran parte della giornata, congiunta a Nettuno, il tuo pianeta. La fantasia e il sogno si sovrappongono alla realtà, facendo di te un visionario particolarmente ispirato. Dai libero sfogo alla creatività, oggi è la giornata giusta per ogni tipo di metamorfosi. I sentimenti guadagnano terreno, ma nel pomeriggio sarai attratto da questioni più materiali legate al **denaro**.

FORTUNA

LOTTO — ESTRAZIONE DEL 10/06/2023

Ruota					
Bari	27	54	21	40	16
Cagliari	4	2	29	7	20
Firenze	83	67	39	26	61
Genova	24	10	35	83	74
Milano	66	70	32	85	56
Napoli	13	1	18	41	58
Palermo	22	66	69	1	17
Roma	54	14	69	39	64
Torino	44	23	61	89	50
Venezia	61	6	56	49	41
Nazionale	65	22	82	75	23

SuperEnalotto — 64 8 30 33 78 40 — Jolly 42

MONTEPREMI		JACKPOT	
	47.503.932,73 €		41.555.047,93 €
6	42.590.153,89 €	4	433,78 €
5+1	- €	3	29,43 €
5	41.642,20 €	2	5,52 €

CONCORSO DEL 10/06/2023

SuperStar — Super Star 59

6	- €	3	2.943,00 €
5+1	- €	2	100,00 €
5	- €	1	10,00 €
4	43.378,00 €	0	5,00 €

Sport

TENNIS

Swiatek cala il tris al Roland Garros Oggi Djokovic-Ruud

Iga Swiatek (foto) si aggiudica per la terza volta in carriera il Roland Garros, seconda prova stagionale del Grande Slam, che si conclude oggi con la finale maschile tra Novak Djokovic e Casper Ruud (ore 14,30 Eurosport e Dazn). La polacca, numero 1 del mondo e prima testa di serie, ha battuto la ceca Karolina Muchova, numero 43 del ranking Wta, con il punteggio di 6-2, 5-7, 6-4 dopo due ore e 46 minuti.

Nella finale di Istanbul i Citizens si aggiudicano la prima Champions League della loro storia, la terza per Guardiola
Le squadre italiane rimangono senza vittorie nelle coppe

CITY UN'INTER STREGATA

Grande prova nerazzurra ma decide il gol di Rodri dopo 68 minuti. Dimarco e Lukaku sfiorano il pari

MANCHESTER CITY	1
INTER	0

MANCHESTER CITY (3-2-4-1): Ederson 7; Akanji 6,5, Ruben Dias 6,5, Aké 6; Stones 8 (30' st Walker 6), Rodri 7,5; Bernardo Silva 7, De Bruyne 5,5 (36' pt Foden 5,5), Gundogan 5,5, Grealish 5,5; Haaland 5,5. In panchina: Ortega, Carson, Laporte, Lewis, Sergio Gomez, Perrone, Phillips, Palmer, Mahrez, Julian Alvarez.
All. Guardiola 7

INTER (3-5-2): Onana 6,5; Darmian 6,5 (38'st D'Ambrosio ng), Acerbi 6,5, Bastoni 7 (31' st Gosens ng); Dumfries 6,5 (31' st Bellanova ng), Barella 6, Brozovic 6,5, Calhanoglu 5 (39'st Mkhitaryan ng), Dimarco 7; Dzeko 5 (12' st Lukaku 5), Lautaro Martinez 5. In panchina: Handanovic, Cordaz, de Vrij, Skriniar, Asllani, Gagliardini, Carboni, Correa.
All. Inzaghi 7

Arbitro: Marciniak 6

Reti: 23' st Rodri

Note: ammoniti Barella, Lukaku e Onana, Haaland. Angoli 2-3. Spettatori 74mila

IL FILM DEL MATCH

IN TRIBUNA Ad assistere alla finale era presente il presidente della Turchia Erdogan, qui a sinistra col presidente Uefa Ceferin. Sotto, l'uscita di De Bruyne per infortunio al 36'

OCCASIONE Lautaro Martinez ha avuto sul destro l'occasione dell'1-0 al 14' della ripresa, dopo un errore di Akanji, ma ha calciato sul portiere Ederson in uscita

ISTANBUL Dopo sessantotto minuti la partita viaggiava ancora sullo zero a zero. Per Guardiola - così ha dichiarato alla vigilia - era come essere in svantaggio, mentre Inzaghi se la godeva per aver azzeccato un po' tutto, almeno a livello difensivo. Poi succede che la palla rotoli nell'area dell'Inter come su un biliardo: tre tocchi in una frazione di secondo, colpo di Rodri e rete. Fine. La recente storia italiana nelle Coppe ci porta un po' di malinconia per quello che poteva essere e non è stato: terza finale persa su tre. L'ossessione di Guardiola diventa passione, orgoglio. Realtà. La Champions è sua, anche con un City non straordinario, dopo i fasti del Barça. Ora può decidere di smettere di allenare, di andare via da Manchester, di godersi la vita, passare le ore a pescare, quella di Pep è una bella rivincita su chi legava le sue magie in Champions solo a Messi. Ha tutto, ha vinto anche questa. E alla fine si lascia andare alla commozione. E l'Inter? Non ne esce abbattuta come si temeva e prevedeva. Tiene botta sempre: fa quasi tutto bene dietro, poco avanti. E quel poco di buono arriva soprattutto dopo aver preso il gol, con Lukaku, Dimarco e infine con Gosens. Questo è il grande rammarico. Il coraggio, forse un po' prima. L'Italia fa il triplete (in negativo), il City fa il *treble*. In qualche modo si ricomincia da tre. E l'Inter ricomincia da Inzaghi, che resta il re delle altre coppe.

ANCHE LAUTARO SCIUPA UNA CHANCE CLAMOROSA GLI INGLESI DEVONO RINGRAZIARE LE PARATE DI UN GRANDE EDERSON PER IL TRIONFO

COME SE LA GIOCA

Il primo tempo dell'Inter lo trovi scritto sui manuali del calcio italiano, quello che da un po' non va più di moda e che ha lasciato spazio ai famosi *giochisti* come Guardiola. Spesso si confonde bel gioco con giocare bene. L'Inter può non essere spettacolare, ma fa un buon calcio. Spezza il ritmo degli avversari e difende rincorrendo la palla in avanti, con l'idea e la voglia di andare a rubare spazi visivi: una volta parte Dumfries, una Barella, un'altra Lautaro ma soprattutto Dimarco è pericoloso là a sinistra. Ma di fatto, non si arriva mai. La squadra di Guardiola non è la spacca sassi di sempre, quella che ha demolito il Real in casa tanto per intenderci, non riesce a tenere alto il ritmo, il possesso palla va a intermittenza, sono tanti gli errori e quando qualcosa sta per accendersi si smarrisce. Haaland non è in serata, Grealish è tappato. Arriva poco davanti a Onana, che spesso è fuori area per raccordare il palleggio basso tra Bastoni, Acerbi. E L'Inter esce sempre bene con la palla tra i piedi e quando ha spazio, infiamma il settore dei suoi tifosi che finalmente, non essendoci la musica dance inutilmente martellante e assordante del *pregara*, riescono a farsi sentire. Quando il City entra in area, qualche apprensione cala nella curva nerazzurra dell'Ataturk e in panchina da Inzaghi: prima Bernardo sfiora il palo con un tiro a giro, poi Haaland, defilato, calcia addosso al portiere nerazzurro e infine un tentativo lo firma anche De Bruyne, ma non è la sua serata. La sua botta verso la porta non è granché, il belga sbaglia anche un paio di cross facili facili. È segno che non sta bene, infatti Guardiola lo perde dopo appena trentasei minuti (entra Foden). Quella del 2021, persa contro il Chelsea, l'ha visto protagonista per un'ora (è

GLI SPAREGGI

Si decide la nuova Serie A

Ultimi verdetti. Alle 20.45 (Dazn) a Reggio Emilia, Spezia-Verona designerà la terza retrocessione in serie B. Alle 20.30, invece, il ritorno tra Bari e Cagliari (andata 1-1) per la promozione in A.

BROZOVIC INSUPERABILE STONES L'UOMO OVUNQUE

ESULTANZA
Il centrocampista spagnolo Rodrigo corre ed esulta, è l'eroe inaspettato: sblocca la gara contro l'Inter nel secondo tempo con un piattone angolato e regala al Manchester City la vittoria della Champions in finale a Istanbul

LE PAGELLE

di Salvatore Riggio

MANCHESTER CITY

EDERSON 7
Fa gelare il sangue ai suoi compagni di squadra e ai tifosi dei Citizens per alcuni errori. Sembrava non stesse giocando una finale, poi si riprende salvando per due volte il City quando il pareggio dell'Inter sembrava ormai cosa fatta

AKANJI 6,5
Deve avere a che fare con un peperino come Dimarco, che quando parte palla al piede è spesso imprendibile. Nella ripresa troppe sbavature, ma è lui a trovare Bernardo Silva.

RUBEN DIAS 6,5
Vince i sue duelli con Lautaro Martinez. Resta lucido nei momenti più difficili.

AKE 6
Una volta fa a sportellate con Dzeko, una volta ancora con Dumfries. Si alterna con giudizio.

STONES 8
Il migliore in campo del Manchester City. Interpreta al meglio il ruolo di anello di congiunzione tra il reparto difensivo e quello offensivo.

RODRI 7,5
Meno preciso del solito. Perde qualche pallone interessante. Non è da lui. Poi all'improvviso si fa trovare pronto per il gol della vittoria. Il tiro sembra facile ma trova l'angolo che mette fuori gioco Onana.

BERNARDO SILVA 7
È quello che più di tutti prova a creare scompiglio nella retroguardia nerazzurra. Dopo 6' con un tiro a giro sfiora l'incrocio. Suo l'assist vincente.

DE BRUYNE 5,5
Un solo tiro, debole, verso la porta dell'Inter. Si fa male al flessore destro, resiste un po', poi alza bandiera bianca. La finale di Champions rischia di diventare una maledizione. Buon per lui che Rodri gli regali il gol del trionfo.

GUNDOGAN 5,5
Anche lui trova meno spazio del solito e va in affanno. Uno con le sue qualità avrebbe dovuto fare di più.

GREALISH 5,5
Si vede molto poco in fase offensiva. Ha pochi spazi a disposizione. Dumfries lo tiene molto bene.

HAALAND 5,5
Acerbi e Darmian non lo mollano mai. Quando riesce a beffarli, è Onana che gli chiude lo specchio della porta. Gioca una bruttissima partita, ma centra il Triplete.

John Stones ha corso a tutto campo. Sotto Marcelo Brozovic

FODEN 5,5
Entra per sostituire De Bruyne. Ma non crea mai pericoli. E sbaglia il gol del raddoppio quando Guardiola già stava esultando.

INTER

ONANA 6,5
Attento sulla conclusione di Haaland, la miglior occasione del primo tempo. Con i piedi deve stare un po' più attento. Gran bella parata su Foden, che tiene a galla i nerazzurri.

DARMIAN 6,5
Si danna l'anima, e molto, per aiutare Acerbi con quel colosso di Haaland.

ACERBI 6,5
Gioca in anticipo sul centravanti dei Citizens. Una prestazione brillante. E cerca di immolarsi quando Bernardo Silva dà la palla a Rodri.

BASTONI 7
Attento su Bernardo Silva, ma non è facile nemmeno per lui trovare il varco giusto con il suo sinistro.

DUMFRIES 6.5
Inizia perdendo diversi palloni, prova a rifarsi e spegne tutte le iniziative di Grealish, proponendosi nel finale in avanti.

BARELLA 6
Ha meno occasioni di inserirsi nell'area avversaria, ma si fa trovare pronto in ogni angolo del campo. Si fa anche ammonire.

BROZOVIC 6.5
È l'uomo in più del centrocampo dell'Inter. I suoi movimenti sorprendono il Manchester City. Gioca una grande partita.

CALHANOGLU 5
Stones è un gran brutto cliente. Cerca in tutti i modi di lasciare il segno a casa sua, la Turchia.

DIMARCO 7
Prezioso quando va in anticipo e fa ripartire l'azione e superlativo nei suoi precisi cambi di gioco improvvisi. Centra la traversa sull'1-0, conclusione che avrebbe meritato il gol.

LAUTARO MARTINEZ 5
Meno incisivo rispetto ad altre partite. Così facendo, non riesce a dare profondità al gioco dell'Inter. E quando ha l'occasione giusta la fallisce, con un pizzico di egoismo.

DZEKO 5
Per tutto il primo tempo non ha molte occasioni. Però, ci sono momenti nei quali va a dare una mano in difesa. Forse da uno come lui ci si poteva aspettare di più

LUKAKU 5
Si fa vedere di più rispetto a Dzeko e Lautaro Martinez, con un tiro che Ederson para. E nel finale si divora il gol che avrebbe regalato i supplementari all'Inter.

GLI ALLENATORI

GUARDIOLA 7
Trasmette alla squadra ansia. Si dispera a ogni palla persa, poi può esultare quando Rodri trova l'angolo giusto e porta in vantaggio i Citizens.

INZAGHI 7
La sua Inter lotta meravigliosamente su ogni pallone. Gioca una finale importante, anche se in attacco le sue punte fanno davvero poco

L'ARBITRO

MARCINIAK 6
Fa correre tantissimo. Tanto da fare arrabbiare in più occasioni Inzaghi. Grazia Gundogan su Dimarco, poi si sveglia improvvisamente con il giallo a Barella

LA RETE
Al 68' il piattone a giro dello spagnolo Rodrigo, meglio noto come Rodri, che supera Darmian e Calhanoglu e trafigge Onana, regalando il trionfo al City

uscito per una botta alla testa). Kevin non è avvezzo alle finali, insomma. Si perde sul più bello, ma il City stavolta non la perde, anzi. L'impressione, dopo quarantacinque minuti, è che i Citizens si stiano perdendo (per l'ennesima volta) proprio sul più bello. E invece...

COME SI CAMBIA

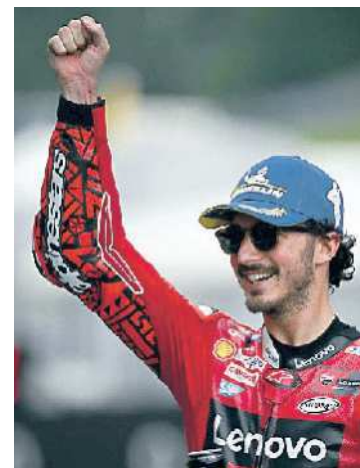
Se Haaland si vede solo in un'occasione, Dzeko non è da meno. Non riesce a tenere la squadra in alto, corre, tanto e a vuoto. Lukaku si vede in campo dopo quasi un quarto d'ora della ripresa. Romelu porta almeno un po' di magia: Akanji manda praticamente in porta Lautaro, ma non vede la luce della porta per colpa (merito) di Ederson e soprattutto non vede il suo gemello, in posizione poco più idonea per calciare. Sembra la classica partita in cui il City via via perde certezze e rischia il botto. Ma proprio quando meno te lo aspetti, mette il timbro di garanzia. Stavolta sì. Un'azione, basta una fatta bene: Akanji stavolta il passaggio lo azzecca, Berardo scarica su Rodrigo che piazza il destro della festa. Che per poco non viene negata da un doppio colpo di testa di Dimarco, che prima colpisce la traversa e poi Lukaku, che si piazza in mezzo tra la palla e la rinascita immediata. Foden si inceppa e non la chiude e il finale è interista.

Ma non finisce come nel 2010. Il miracolo non è avvenuto.

Alessandro Angeloni

MotoGp al Mugello

Bagnaia: pole e trionfo nella sprint

Un giorno da leone per Pecco Bagnaia. Al Mugello prima conquista la pole per la gara di oggi (ore 14 Sky, in chiaro su TV8) poi domina la sprint race. Nella sprint dietro al pilota Ducati si è piazzato il compagno di marca del team satellite VR46 e suo diretto avversario in campionato, Marco Bezzecchi. Terza è giunta ancora una Ducati, quella dello spagnolo Jorge Martin (team Gresini). In classifica generale Bagnaia sale a quota 106, seguito da Bezzecchi con 4 punti di ritardo. Per quanto riguarda invece la griglia di partenza del Gp d'Italia dietro a Bagnaia si sono piazzati i fratelli Marquez con Marc (Honda) davanti ad Alex (Ducati team Gresini), staccati rispettivamente di 78 e 152 millesimi dalla pole. Polemica tra Ducati e Marc Marquez. Secondo la casa di Borgo Panigale, il pilota spagnolo della Honda avrebbe ostacolato deliberatamente Bagnaia durante la qualifica.

SCATENATO **Pecco Bagnaia**

L'albo d'oro

COPPA DEI CAMPIONI

Stagione	Vincitore
1955-56	Real Madrid (Spagna)
1956-57	Real Madrid (Spagna)
1957-58	Real Madrid (Spagna)
1958-59	Real Madrid (Spagna)
1959-60	Real Madrid (Spagna)
1960-61	Benfica (Portogallo)
1961-62	Benfica (Portogallo)
1962-63	**MILAN (Italia)**
1963-64	**INTER (Italia)**
1964-65	**INTER (Italia)**
1965-66	Real Madrid (Spagna)
1966-67	Celtic (Scozia)
1967-68	Man. Utd (Inghilterra)
1968-69	**MILAN (Italia)**
1969-70	Feyenoord (Paesi Bassi)
1970-71	Ajax (Paesi Bassi)
1971-72	Ajax (Paesi Bassi)
1972-73	Ajax (Paesi Bassi)
1973-74	Bayern M. (Germania)
1974-75	Bayern M. (Germania)
1975-76	Bayern M. (Germania)
1976-77	Liverpool (Inghilterra)
1977-78	Liverpool (Inghilterra)
1978-79	Nottingham F. (Inghilterra)
1979-80	Nottingham F. (Inghilterra)
1980-81	Liverpool (Inghilterra)
1981-82	Aston Villa (Inghilterra)
1982-83	Amburgo (Germania)
1983-84	Liverpool (Inghilterra)
1984-85	**JUVENTUS (Italia)**
1985-86	Steaua B. (Romania)
1986-87	Porto (Portogallo)
1987-88	PSV (Paesi Bassi)
1988-89	**MILAN (Italia)**
1989-90	**MILAN (Italia)**
1990-91	Stella Rossa (Jugoslavia)
1991-92	Barcellona (Spagna)

UEFA CHAMPIONS LEAGUE

Stagione	Vincitore
1992-93	O. Marsiglia (Francia)
1993-94	**MILAN (Italia)**
1994-95	Ajax (Paesi Bassi)
1995-96	**JUVENTUS (Italia)**
1996-97	B. Dortmund (Germania)
1997-98	Real Madrid (Spagna)
1998-99	Man. Utd (Inghilterra)
1999-00	Real Madrid (Spagna)
2000-01	Bayern M. (Germania)
2001-02	Real Madrid (Spagna)
2002-03	**MILAN (Italia)**
2003-04	Porto (Portogallo)
2004-05	Liverpool (Inghilterra)
2005-06	Barcellona (Spagna)
2006-07	**MILAN (Italia)**
2007-08	Man. Utd (Inghilterra)
2008-09	Barcellona (Spagna)
2009-10	**INTER (Italia)**
2010-11	Barcellona (Spagna)
2011-12	Chelsea (Inghilterra)
2012-13	Bayern M. (Germania)
2013-14	Real Madrid (Spagna)
2014-15	Barcellona (Spagna)
2015-16	Real Madrid (Spagna)
2016-17	Real Madrid (Spagna)
2017-18	Real Madrid (Spagna)
2018-19	Liverpool (Inghilterra)
2019-20	Bayern M. (Germania)
2020-21	Chelsea (Inghilterra)
2021-22	Real Madrid (Spagna)
2022-23	Man. City (Inghilterra)

Withub

Lettere&Opinioni

«AMICI RIFORMISTI, IL NUOVO PD NON SOLO NON VI AMA. IL NUOVO PD VI CHIEDE L'ABIURA SULLA STAGIONE DELLE RIFORME. SE VOLETE RESTARE IN QUELLA CASA DOVETE RIMANGIARVI TUTTO CIÒ CHE AVETE FATTO. CONTENTI VOI, CONTENTI TUTTI»
Matteo Renzi, *Italia Viva*

La frase del giorno

Lettere al Direttore

direttore@gazzettino.it

Via Torino, 110 - 30172 Mestre (VE)
tel. 041665111

Giornalismo

La cronaca degli omicidi e l'informazione-spettacolo: realtà discutibile ma che evidentemente piace a molti

Roberto Papetti

*Caro Direttore,
ma quale cronaca è quella che stiamo assistendo sul delitto Tramontano e sulla orrenda uccisione della povera giovane incinta? E questo succede su TV e giornali di tutti i colori: spiegano con enfasi quante coltellate ci son volute per uccidere la giovane, quante letali, quante al corpo, quante al collo e al viso, se davanti o sul retro... Questo in prima, seconda e terza giornata: le sembra giusto tutto ciò? Va bene il diritto di cronaca, ma qui stiamo proprio debordando e questo succede sempre più spesso. Invito il Garante ad intervenire, a porre dei freni a questa, anch'essa, barbarie.*

Giorgio Ballarin

Caro lettore,
nella società dello spettacolo, come la definì già diversi anni fa il filosofo francese Guy Debord, ci sono notizie che, per i loro contenuti e le loro caratteristiche, escono dallo spazio della cronaca giornalistica per entrare in quello dell'informazione-spettacolo, anzi dell'infotainment, termine inglese che deriva appunto dalla fusione tra information ed entertainment e che è ormai diventato un vero e proprio genere dell'intrattenimento televisivo (basti pensare alle numerose trasmissioni del pomeriggio incentrate su fatti di cronaca) ma trova crescente spazio anche nel giornalismo su carta stampata grazie alla sinergia con il web. Quando questo fenomeno avviene, la notizia cambia natura, diventa qualcosa si completamento diverso: un soap opera che si dilata nel tempo e nello spazio e di cui vittime e carnefici (spesso identificati semplicemente con i loro nomi) diventano inconsapevoli protagonisti, con il pubblico che spesso parteggia per l'uno o per l'altro. Il delitto Tramontano ha, purtroppo, tutte le caratteristiche del caso. La vittima (Giulia) è una giovane ed avvenente donna, incinta al settimo mese. Ma c'è anche l'altra (l'Amante), la fidanzata parallela dell'assassino. Costui (Impagnatiello) è un personaggio dai contorni oscuri, cinico oltre ogni misura e talmente disumano nella sua efferatezza che la madre giunge a definirlo "un mostro" e a scusarsi per averlo messo al mondo. Insomma non manca proprio nulla per i cultori dell'informazione-spettacolo. Lei si chiede: ma è diritto di cronaca tutto questo? È giusto? Non lo so. È semplicemente una realtà, che può piacere o meno. A me non piace. E ho un'idea diversa del giornalismo. Ma non ho la presunzione di ritenere che sia quella giusta.

Venezia

Biciclette sui marciapiede

Nei giorni scorsi è stato ironicamente paragonato al vigile interpretato da Alberto Sordi nel film di Zampa per aver fermato delle persone che correvano in sella alle loro biciclette sui marciapiedi aree, lo dice il nome, riservate ai pedoni. Il sindaco di Venezia Brugnaro nella sua interpretazione non ha fatto altro che far rispettare una regola che purtroppo viene infranta sistematicamente e che non vede interventi da parte delle autorità competenti in materia, i suoi stessi dipendenti. Al Lido questa pericolosa infrazione è diventata una regola che mette a repentaglio la incolumità dei pedoni. Allora oltre che suggerire una maggiore attenzione al problema con un servizio più puntuale e la postazione di appositi cartelli di divieto, chiedo cortesemente al Sindaco di regalare ai Lidensi un pochino della sua versatilità e di fare quindi una passeggiata nei Lungomari o nella pedonale Piazzetta Lepanto. Potrebbe regalarci una maggiore tranquillità.
Alessandro Biasioli

Previdenza

Riformarla senza chiacchiere

Serve ancora una riforma delle pensioni? Si, perché la previdenza italiana è sbagliata. Nessuno lo vuole ammettere e tutti si arrabattano con calcoli finalizzati alla "tenuta dei conti pubblici", come ribadito dal vostro Balduzzi in un articolo di qualche giorno fa, che ritiene il sistema contributivo l'unico pensabile, perché restituisce ai lavoratori quanto versato senza regali a nessuno. Il vero problema però è un altro: le pensioni sono tutte pagate con i debiti che lo Stato assume nei confronti dei lavoratori attivi, ed è qui che si deve intervenire. I trattamenti attuali devono essere onorati dallo Stato (debitore), bisogna cambiare quelli futuri. Premesso che ritengo il sistema retributivo quello giusto perché lo Stato deve garantire ai cittadini una vita dignitosa post lavorativa, perché hanno mantenuto il Paese con una pressione fiscale vicina al 50%, la mia idea, che ho illustrato più volte negli ultimi 20 anni, è semplice. Lo Stato paghi solo pensioni minime e gli basta pretendere circa 120.000 euro dai lavoratori per garantirle per 15 anni. Questa idea apre un secondo tema: perché deve essere lo Stato ad incassare il gruzzolo? Non si potrebbe rendere obbligatoria una polizza che garantisca la stessa cosa, lasciando al lavoratore la scelta ritenuta più conveniente, esattamente come avviene con le polizze RC auto?
Claudio Gera

Europa

Aspettando la "Visegrexit"

Come un adulto responsabile a cui vengono affidati dei bambini, chi si occupa della cosa pubblica deve riuscire a persuadere chi vorrebbe nutrirsi di torte a colazione, pranzo e cena, che una dieta sana deve contemplare più frutta, verdura e legumi, che dolci e patatine. La differenza tra educare e viziare non è una lotta-gara solo tra nonni e genitori a farsi ben volere dai pargoli, al contempo tenendo insieme l'interesse dei minori a non crescere senza ritrovarsi adolescenti coi denti guasti e obesi. La differenza tra il gradimento populista e il consenso democratico, non è una questione pignola-pedante di lana caprina. Idem l'autodeterminazione consapevole. Ad esempio, come possiamo prendere sul serio chi si è affrancato grazie alla caduta della Cortina di Ferro, e ora pretenderebbe di imporci nuovi muri, sia materiali che mentali, su tematiche sdoganate con la rivoluzione culturale occidentale-"sessantottina"? Come possiamo continuare a tollerare il piglio ricattatorio di chi è stato accolto in un consesso di cui conosceva bene anticipatamente lo spirito, ma poi rifiutando di integrarsi-aderirvi di fatto, sta scardinando un sistema grazie al quale si era salvato dal giogo russo-sovietico? Se nella UE ci sono due velocità, senza spaccarsi, va adeguatamente ridimensionato chi pretenderebbe di tenere in scacco un'intera Unione con il sofisma-cavillo del veto e dell'unanimità.
Fabio Morandin

Calcio

Un Prandelli come amico

L'altro giorno leggevo una bella intervista a Cesare Prandelli. Ho sempre giudicato Prandelli una persona straordinaria, di eccezionali doti umane e professionali, uomo di estrema correttezza, cordiale, aperto di carattere, disponibile, garbato, comprensivo, forse un po' troppo di tutto e per questo troppo, come succede nella vita, quasi per quella forma di risentimento, di acredine che confina con l'invidia, non viene, credo, pienamente apprezzato come dovrebbe, ma sempre con una certa qual riserva. Per dire, quando si rende conto che il proprietario della squadra di cui è l'allenatore sembra si stia orientando verso un tecnico diverso, il Nostro non solleva alcun problema, si dichiara disponibile a lasciare l'incarico anche se il contratto scade l'anno dopo e senza pretendere un centesimo. Per dire, quando lascia a metà stagione una grande squadra rinunciando al ricco contratto perché ritiene più importante assistere la moglie gravemente ammalata, il suo comportamento non viene capito, anziché ammirazione desta sorpresa nell'ambiente e forse una certa incomprensione. Per dire, quando era dovuto rientrare con la sua squadra nazionale di cui era il C.T. dalla Coppa del Mondo del 2014 in Brasile non essendo riuscito a superare il primo turno, la prima cosa che ritenne di dover fare furono le dimissioni dall'incarico, mentre veniva deriso, sbeffeggiato, offeso anche in via personale dall'opinione pubblica. Quando invece il suo collega inglese, che pure lui non aveva superato le qualifiche e per di più era stato battuto dall'unica vittoria dell'Italia, non solo non si dimise, ma anzi gli venne confermato l'incarico per altri due anni, né l'opinione pubblica l'aveva più di tanto colpevolizzato per il disastroso risultato della sua nazionale (ma questa è una questione di aplomb tutto inglese). Resta il fatto che personaggi come Prandelli lasciano il segno del loro stile nella vita e in chi li sa capire ed ho concluso la lettura di quell'intervista pensando che Prandelli è una persona che mi piacerebbe molto avere come amico.
Luciano Tempestini

Verona

Non condanna i poliziotti

Grande clamore per i fatti di Verona ascrivibili ad alcuni poliziotti locali, e sui quali tutto il "politichese di sinistra" si è scatenato contro, a pretesto di attribuire "moralmente" tutto alla signora Giorgia Meloni. Vorrei ricordare che oltre duemila agenti tra poliziotti, carabinieri, finanzieri ed altri, sarebbero la media annuale di bisognosi di cure mediche a causa di percosse subìte per causa di servizio, oltre ai casi funesti. I fatti di Verona accaduti contro dei delinquenti - non cittadini normali - recidivi alle leggi di questo Stato reso barcollante da strane procedure di parte della Magistratura, a mio parere permissiva verso i delinquenti e ossessiva verso chi li deve "contenere con i guanti bianchi", i fatti denotano che si è ormai al confine di rottura tra chi difende ogni ora il cittadino normale dai soprusi di piccoli e grandi delinquenti, dalle evidenze ideologiche di alcuni magistrati, ovviamente sostenuti dalla medesima ideologia di certi politici di sinistra che si ritengono "politici al sopra di ogni sospetto"? Quei poliziotti potrebbero avere esagerato, ma considerando che trattavano con delinquenti recidivi a qualsiasi altro contenimento, non mi sento affatto di condannarli a priori.
Alberto Stevanin

Contatti

Le lettere inviate al Gazzettino per e-mail, devono sempre essere firmate con nome, cognome, indirizzo e numero di telefono.

Le lettere inviate in forma anonima verranno cestinate. Le foto, anche se non pubblicate, non verranno restituite.

Si prega di contenere il testo in circa 1.500 battute, corrispondenti a 25 righe da 60 battute ciascuna.

IL GAZZETTINO
DAL 1887

Registrazione
Tribunale Venezia, n. 18
dell'1/07/1948

DIRETTORE RESPONSABILE:
Roberto Papetti

VICEDIRETTORE:
Pietro Rocchi

UFFICIO CENTRALE:
Vittorino Franchin (responsabile)

PRESIDENTE:
Azzurra Caltagirone

CONSIGLIERI:
Alessandro Caltagirone
Massimiliano Capece Minutolo
Fabio Corsico
Mario Delfini
Alvise Zanardi

Soggetto designato al trattamento dei dati personali: Roberto Papetti

IL GAZZETTINO S.P.A. DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE, Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 041665111. Sede Legale: Via Barberini, 28 - 00187 Roma. Copyright Il Gazzettino S.p.A. - Tutti i diritti sono riservati **STAMPA:** Stampa Venezia S.r.l. - Via Torino, 110 - Venezia-Mestre tel. 041665.111 **PUBBLICITÀ:** Piemme S.p.A. - Concessionaria di Pubblicità: Corso di Francia, 200 - 00191 Roma, tel 06377081 - Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 0415320200 **LISTINO ABBONAMENTI ITALIA edizioni Venezia, Treviso, Padova, Rovigo, Belluno e Pordenone - annuale:** 7 numeri settimana € 350 - 6 numeri € 295 - 5 numeri € 250; **semestrale:** 7 numeri € **180 - 6 numeri € 155 - 5 numeri € 130; trimestrale:** 7 numeri € 95 - 6 numeri € 80 - 5 numeri € 65. **Solo edizione Friuli - annuale:** 7 numeri € 235 - 6 numeri € 200 - 5 numeri € 170; **semestrale:** 7 numeri € 120 - 6 numeri € 105 - 5 numeri € 90; **trimestrale:** 7 numeri € 65 - 6 numeri € 55 - 5 numeri € 45. C.c.p. 23497456 - Tel. 06/4720591/549 - Fax 800 013 013. E-mail: abbonamenti.gazzettino@serviziitalia15.it. Una copia arretrata € 2,50. Tel. 041/665297.

Certificato ADS n. 8728 del 25/05/2020

La tiratura del 10/6/2023 è stata di **47.128**

LA NOTIZIA PIÙ LETTA SUL WWW.GAZZETTINO.IT

Incidente nella notte sulla Treviso Mare: tre morti

Tragedia nella notte sulla Treviso Mare a Roncade: scontro violento tra due auto e un furgone, morti giovane di 31 anni, ragazza di 24 anni e una donna di 53

IL COMMENTO SUL GAZZETTINO.IT

«Sono una partita Iva di 30 anni: nessuno mi affitta casa»

È il risultato di un sistema eccessivamente accondiscendente verso gli inquilini morosi. I proprietari hanno paura di affittare e quindi richiedono elevate garanzie di solvibilità (Cheval)

L'analisi

La democrazia ai tempi del consenso sui social

Giuseppe Vegas

segue dalla prima pagina

(...) per tutte quelle altre che si sono sperimentate finora? E infine per quale motivo sistemi totalitari e populisti stanno suscitando crescente interesse non tanto quando sono praticati, laddove i popoli ne subiscono la dirette conseguenze, ma anche nei paesi che appartengono al cosiddetto mondo occidentale? Si tratta di interrogativi ogni giorno più inquietanti, per rispondere ai quali non ci si può esimere di svolgere qualche considerazione circa i cambiamenti sostanziali che hanno avuto luogo negli ultimi anni nella società. Sono così andate mutando le modalità di assunzione delle decisioni politiche e di definizione dell'agenda delle priorità. In questo quadro, i mezzi di comunicazione di massa hanno assunto una crescente importanza, sia come strumento di diffusione delle conoscenze, sia di coinvolgimento di tutti i cittadini e non solo degli elettori. Assistiamo ogni giorno ad una sorta di referendum quotidiano sulla bontà non solo delle scelte politiche, ma anche, o forse prevalentemente, delle regole dello stare insieme comune. L'esplosione dei metodi di trasmissione di dati e notizie per via informatica e di preferenze grazie ai "social", ha consentito a tutti e a ciascuno di far valere le proprie opinioni, di comunicarle agli altri e di pretendere una risposta dalla collettività. La conseguenza è stata quella di recidere quella sorta di cordone ombelicale che legava le idee dei cittadini alle decisioni da assumere da parte dei loro rappresentanti in parlamento. Ne è derivato lo svuotamento, certamente non legale, ma in via di fatto, della funzione stessa della democrazia rappresentativa. Nessuno dunque sembra più disposto a delegare ad altri un potere di cui si sente titolare in proprio, né a dare corpo, nei fatti, al principio fondante dei sistemi democratici, che consiste nell'utilizzo della regola della maggioranza per individuare a chi sono affidati i compiti di governo. Tutt'al più le elezioni possono servire ad individuare a chi fa carico la responsabilità finale, ma non a sottrarre ad ogni membro della collettività, magari organizzato in gruppi di pressione combattivi, ma minoritari nel paese, il diritto ad indirizzare le scelte pubbliche. Ne è derivata una diffusa tendenza a definire plebiscitariamente l'agenda di governo, per obbligarla ad affrontare alcuni temi o ad escluderne altri. Data la mancata resistenza alle nuove tendenze, il popolo dei social non si è più limitato a voler esprimere giudizi preventivi sulla bontà di un governo o sulle sue possibili iniziative, ma, considerando appunto governo e parlamento una sorta di relitto storico, si è posto l'obiettivo di indirizzare direttamente i comportamenti della società. Si tratta di un fenomeno ben noto da noi, ma che ha assunto una piega ben più virulenta ad esempio nel mondo anglosassone, dove la potenza mediatica è così forte da porre addirittura all'indice e ai margini della società chi non si adegua. Vengono riscritte opere letterarie solo perché descrivono le caratteristiche fisiche dei loro personaggi, si impedisce la rappresentazione di opere liriche solo perché descrivono costumi disinvolti di categorie di persone, si bandiscono dall'insegnamento classici di autori che hanno illustrato la realtà dei loro tempi. Fino a sospendere nelle scuole dello Utah la lettura della Bibbia per il suo contenuto troppo violento. Sino a giungere a mettere in discussione la nostra civiltà ad opera della "cancel culture". Abbattere le statue di Cristoforo Colombo per espiare le colpe della sottomissione dei nativi americani significa far finta di ignorare che le civiltà si sviluppano anche attraverso aspri conflitti, che, per quanto deprecabili, non si possono cancellare, perché fanno parte del passato. Non possiamo nasconderci le conseguenze politiche ed istituzionali di questa nuova realtà. Ne è derivata la sostanziale disapplicazione del principio contenuto nelle moderne costituzioni, in base al quale il potere è affidato a chi consegue la maggioranza dei consensi elettorali, per essere consegnato nelle mani dei pochi che sono in grado di influenzare giorno dopo giorno, le opinioni e i comportamenti dei molti. Silenziosamente la sovranità popolare ha abdicato per aprire la strada ad un sistema che dà potere a chi rappresenta solo se stesso.
Nell'illusione di contare più di prima, il comune cittadino è abbandonato alla solitudine che deriva dall'impossibilità di potersi riconoscere in un contesto omogeneo, sia quello di un'idea politica, sia di una realtà culturale, sia di un modello di civiltà. In questo quadro, non poteva mancare la ciliegina sulla torta: la Commissione Europea ha proposto ultimamente la creazione di un organismo etico indipendente per valutare la compatibilità etica delle persone che vengono a contatto con le istituzioni comunitarie. Con buona pace di chi pensava che lo Stato etico fosse una prerogativa dei regimi totalitari.

La vignetta

IL GAZZETTINO | Domenica 11, Giugno 2023

Santissimo Corpo e Sangue di Cristo. Solennità del Santissimo Corpo e Sangue di Cristo: con il suo sacro nutrimento egli offre rimedio di immortalità e pegno di risurrezione.

17°C 27°C
Il Sole Sorge 5:14 Tramonta 20:56
La Luna Sorge 1:54 Cala 13:36

NATHAN NEVER IL POTERE E LA VENDETTA NEL NUOVO ALBUM DI TOFFANETTI

Simonato a pagina XIII

Nico Pepe
“La primula e il temporale” al via il tour in regione

A pagina XIII

A Marano
Borghi Swing, quattro giorni fra jazz e specialità a Km zero

L'incantevole borgo marinaro farà da sfondo a una decina di concerti e degustazioni di prodotti enogastronomici a chilometri zero.

A pagina XIV

Sul Lussari il primo è di nuovo uno sloveno

▶Aperto ai ciclisti il tracciato: tanti appassionati

Le prime goccioline di sudore degli emuli di Primoz Roglic hanno iniziato a scendere, puntuali, poco dopo le nove di ieri mattina. Le due transenne, che a breve saranno sostituite da una sbarra, sono state aperte da Maurizio Lattisi, presidente del Consorzio Agrario Vicinia di Camporosso ente che fino al 31 ottobre ha ottenuto la concessione da parte del FEC, e dal fidato Maurizio Michelotti. Un gesto che non solo da il via libera ai ciclisti che possono così cimentarsi lungo salita ma che spera di lasciarsi alle spalle le tante polemiche montate in questi giorni. Fin dai primi minuti sono stati in diversi a voler provare l'ebbrezza di "arrampicarsi" lungo il tratto cementato: tanti lo hanno fatto sfruttando le cosiddette e-bike che permettono di alleviare un po' la fatica, ma non è neppure mancato chi lo hanno fatto con il solo sforzo fisico delle proprie gambe. Nella mente di milioni di appassionati la tappa del Lussari sarà per sempre legata all'incredibile ascesa di Roglic.

Gualtieri a pagina VII

LA SALITA Ieri l'apertura alle bici

Pesticidi
I medici per l'ambiente chiedono di rinunciare alla deroga

Proseguono le polemiche sul territorio (e non solo) per la richiesta di deroga rispetto al pesticida Clorpirifos tolto dal mercato dall'Unione europea e che la Regione Friuli Venezia Giulia (ma non solo) ha chiesto di poter riutilizzare per debellare la flavescenza dorata.

A pagina V

REGIONE La sede

Sequals-Gemona: i quattro tracciati

▶Nel caso in cui si decidesse di avviare l'opera che sgraverà la Pontebbana serviranno comunque 10 o 12 anni per completarla

Chissà se una donna riuscirà dove almeno un poker di uomini ha fallito. Già, perchè tocca all'assessore regionale Cristina Amirante cercare di portare a casa quella che sino ad ora è stata una chimera: il completamento della Cimpello - Sequals fino a Gemona. Piano. Meglio dirlo subito per evitare facili entusiasmi. Anche se l'assessora decisionista e multitasking portasse a casa l'opera ci vorranno almeno 10 - 12 anni per avere una valida alternativa al traffico della Pontebbana. Tanto, non c'è dubbio, ma decisamente meglio di ora che di alternative non ce ne sono. Evidente che il prolungamento della Cimpello - Sequals fino a Gemona abbia da un lato il fine di snellire la Pontebbana diventata impossibile, poi di collegare in maniera più veloce merci e utenti da Pordenone a Udine e accelerare il trasporto delle merci dall'Italia all'Austria. Lo studio che sarà pronto a fine luglio individua quattro tracciati.

A pagina II

Palmanova
Pompe anti allagamenti nel sottopasso

Sono arrivati finalmente tutti i permessi per permettere a E-distruzione di completare, tramite scavo e relativo allacciamento, il collegamento elettrico a bassa e media tensione tra la cabina e le pompe, fondamentali per evitare allagamenti nel sottopassaggio ferroviario di San Marco a Palmanova. L'ente gestore della linea elettrica ha ora al massimo 50 giorni per realizzare l'allaccio. «Finalmente superato l'ultimo ostacolo burocratico».

A pagina VI

Riconoscimento Per i genietti dell'ateneo di Udine

Da premio il filtro anti-inquinamento

Riconoscimento per l'ateneo di Udine.

A pagina VI

Infermieri
«Elisoccorso e Sores, si inizi lo scambio»

Battaglia di Uil e Nursind, il sindacato degli infermieri, per cercare di "anticipare" alcune delle novità contenute nella bozza del Piano emergenza urgenza che tante polemiche ha suscitato, soprattutto sul fronte triestino (dove il sogno di riavere la centrale del 118 è molto forte) ma anche in generale fra i sindacati, dove le posizioni sono state ben distinte quando non diametralmente opposte. Sembrano andare in questa direzione, infatti, le proposte lanciate ieri, all'assemblea in Sores.

De Mori a pagina VI

Calcio
Pafundi in finale: «Ora dobbiamo completare l'opera»

Stasera Simone Pafundi gioca la finale del Mondiale Under 20 contro l'Uruguay. «Ci abbiamo sempre creduto, anche quando gli altri ci consideravano mediocri - ha dichiarato al Corriere dello Sport-Stadio-. Dopo aver battuto Brasile e Inghilterra ci siamo resi conto della nostra forza. Ora speriamo di completare l'opera». Il fantasista rientrerà in Italia martedì.

Gomirato a pagina IX

Basket
Oww, già "tagliati" i due americani Il dubbio Finetti

Oww, c'è attesa per capire se la guida tecnica resterà a Carlo Finetti. Alla cena della squadra con il presidente Alessandro Pedone e la dirigenza bianconera, prima delle vacanze estive, mancavano gli americani Isaiah Briscoe, già partito da Udine subito dopo gara-3 contro l'Unieuro Forlì, ed Emanuel Terry. Gli altri c'erano tutti, ma bisognerà vedere se rimarranno.

Sindici a pagina XI

Ufficio di corrispondenza del Friuli: 45100 - Udine, corte Savorgnan 27 - Tel. 0432.501072 - fax 041.665181 **udine@gazzettino.it**

La viabilità del futuro

Nuova Sequals - Gemona Ci sono quattro tracciati

▸Una è legata al vecchio percorso che nessuno voleva e costava un miliardo di euro gli altri utilizzano in parte la viabilità esistente. Collegamenti con le zone industriali

VIABILITÁ

PORDENONE - UDINE Chissà se una donna riuscirà dove almeno un poker di uomini hanno fallito. Già, perchè tocca all'assessore regionale Cristina Amirante cercare di portare a casa quella che sino ad ora è stata una chimera: il completamento della Cimpello - Sequals fino a Gemona. Piano. Meglio dirlo subito per evitare facili entusiasmi. Anche se l'assessora decisionista e multitasking portasse a casa l'opera, ci vorranno almeno 10 - 12 anni per avere una valida alternativa al traffico asfissiante delle Pontebbana. Tanto, non c'è dubbio, ma decisamente meglio di ora che di alternative non ce ne sono soprattutto per arrivare nei posti più significativi.

IL MOTIVO

Evidente che il prolungamento della Cimpello - Sequals fino a Gemona abbia da un lato il fine di snellire la Pontebbana diventata impossibile, poi di collegare in maniera più veloce merci e utenti da Pordenone a Udine e accelerare il trasporto delle merci dall'Italia all'Austria. Ultimo, ma non meno importante, ridare dignità a una rete viaria e infrastrutturale nella Destra Tagliamento che allo stato non solo non è competitiva, ma tiene ben lontano eventuali investitori.

LA STORIA

Di allungare la Cimpello Sequals fino a Gemona se ne parla da almeno 25 anni. Mai fatto nulla se non oceani di polemiche sul tracciato che da Sequals avrebbe dovuto collegare il traffico con l'autostrada A-23 all'altezza, appunto, di Gemona. Polemiche, comitati, proteste e studi ambientali che di fatto hanno sterilizzato la politica che - come capita da sempre - ha pensato al consenso tenendo ben distante la crescita infrastrutturale dei territori. Il tracciato che era stato individuato costava, almeno sino a un anno fa, un miliardo di euro. Già, perchè erano previsti ponti, viadotti e due gallerie per evitare alcune zone di interesse ambientale. Con una cifra del genere facile pensare che tutto è finito nel cassetto più polveroso.

LO STUDIO

E arriviamo ai giorni nostri. Il presidente Massimiliano Fedriga era stato molto chiaro: quell'allungamento s'ha da fare e ha messo sotto il rullo compressore. L'assessore Amirante con l'operatività che l'ha contraddistinta anche in Comune a Pordenone si è già mossa e i primi risultati si sono visti. Già, perchè lo studio di fattibilità della Sequals - Gemona è in fase di aggiornamento con nuove richieste sia con i costi aggiornati che con altri tre possibili percorsi il meno invasivi possibile, meno costosi e praticamente impossibili da fare come il primo. Lo studio sarà consegnato a luglio, ma i tre nuovi percorsi sono quantomeno abbozzati. Nessuno spiffero, bocche blindate e lo studio sarà chiuso in cassaforte sino a quando non sarà discusso in giunta regionale che dovrà verificare quale dei tre tragitti è il migliore. Poi saranno sentiti sindaci, associazioni e portatori d'interesse. quel punto potrebbe accendersi la luce.

I PERCORSI

Come detto le bocche sono cucite, ma qualche cosa è trapelato. Intanto, per tutti e tre i percorsi individuati, gran parte della viabilità sarà su strade già esistenti,

così da evitare grandi lavori che di solito bloccano tutto. È chiaro che la viabilità esistente dovrà essere irrobustita per bene per non intasarla , così come non si potrà certo transitare nei centri urbani dei paesi. Per questo serviranno bretelle, tratti di strade alternative e naturalmente rotonde per dirottare il traffico.

I VANTAGGI

Questa soluzione, ossia il passaggio per la viabilità ordinaria, consentirebbe un duplice vantaggio: snellire la Pontebbana dal traffico pesante in direzione Austria, ma consentirebbe anche di raggiungere sempre per la stessa strada le varie aree industriali che insistono su quei territori. E non sono poche. Di fatto ci sarebbero anche meno auto sulla Statale 13, non solo meno mezzi pesanti. Chiaro che l'uscita non potrà che essere a Gemona dove sarà necessaria una viabilità alternativa per raggiungere l'autostrada anche se una parte è già realizzata. C'è ancora una cosa da dire. Il costo. È evidente che quell'allungamento costerà parecchio, ma decisamente meno (molto meno) del famoso miliardo che era previsto con il primo tracciato, anche considerando i soldi da spendere per i tratti nuovi (bretelle, rotonde e pezzi di strade alternative) e quelli per potenziare in maniera sostanziale i tracciati esistenti. A questo punto resta da capire nel dettaglio come saranno i tre tracciati che sono stati individuati e scegliere quello migliore, meno impattate, più veloce e magari pure meno invasivo per evitare (ci sarà di sicuro) l'onda delle immancabili proteste. Tutto in mano a una donna visto che gli uomini hanno fallito. Chissà che non sia la volta buona.

Loris Del Frate

Bus, domani al via le nuove linee: da dieci si sale a tredici

TRASPORTO URBANO

PORDENONE Scatta la rivoluzione. Per la verità si dovrà aspettarem domani mattina, poi, però, l'intera rete dei bus urbani di Pordenone avrà una nuova (e puù moderna) connotazione. E - è la speranza - anche un maggior appile per gli utenti. È stato presentato ieri in Municipio, infatti, il piano di riorganizzazione del servizio urbano: 13 nuove linee di autobus . All'incontro il presidente Atap, Narciso Gaspardo, il direttore d'esercizio Luca Piasentier, il sindaco Alessandro Ciriani e l'assessore all'Urbanistica e mobilità Lidia Diomede.

GLI OBIETTIVI

Attualmente ci sono numerosi itinerari poco appetibili, oltre ai poli scolastici e sanitari, e sono necessare fermate di interscambio con le linee extraurbane. È stato adottato uno schema "a raggiera" in modo da collegare il centro con la periferia, garantendo la brevità dei tempi di viaggio.

I DATI

A spiegare la situazione attuale il direttore Luca Piasentier. «Abbiamo determinato che il trasporto pubblico su scale locale non viene sfruttato per quanto potrebbe. Solo il 18% degli autobus viene riempito. A parte quattro linee delle esistenti, che registrano l'85% del totale degli utenti, tutte le altre corrono a vuoto. Ecco spiegato il perché della riorganizzazione che si è resa necessaria».

LE LINEE

Il passaggio da 10 a 13 linee consentirà agli utenti di spostarsi in 15' dalla periferia al centro di Pordenone, attraverso collegamenti più rapidi ed efficaci. Le fermate degli autobus alla stazione ferroviaria saranno previste ai minuti "27" e "57" di ogni ora, per ottimizzare gli interscambi con i treni in partenza e arrivo da e per Udine e Venezia e consentire agli utenti di poterne usufruire. Inoltre ci saranno nuovi collegamenti tra via Udine e il quartiere di Borgomeduna, l'ospedale civile e la stazione ferroviaria; tra il centro città e l'ospedale civile, servendo la zona commerciale del supermercato Cadoro di viale Venezia; tra il quartiere di Torre e il Pasch, il Centro Commerciale Meduna e la stazione ferroviaria; tra la zona industriale di Cordenons, via Chiavornicco, la stazione ferroviaria, il quartiere di Torre, del Pasch e il Centro Meduna; tra Porcia (a nord della Statale 13) e la stazione ferroviaria. Inoontre tra le zone di Porcia via Roma, via Vallada, via Zuccolo, il quartiere di Rorai e la stazione ferroviaria con collegamenti ogni 30'. Il quartiere di Largo Cervignano sarà collegato con Porcia e Pordenone, e verrà creata una nuova fermata in corrispondenza dell'ascensore di via delle Ferriere.

ASSESSORE **Lidia Diomede ha spiegato la filosofia del piano**

VALLENONCELLO

Ogni 30 minuti un autobus metterà in collegamento il quartiere di Vallenoncello e San Gregorio col centro città o l'università col Centro Meduna e con la stazione. Infine una linea metterà in comunicazione Cordenons - cittadella della salute. Non verranno più utilizzate piazzale Ellero, viale Trento, via De Paoli e Corso Garibaldi. Su via Santa Caterina non ci sarà più una fermata.

SINDACO E ASSESSORE

«Il Comune di Pordenone ama le sfide importanti - afferma l'assessore Diomede -. L'autobus vuole essere un'alternativa concreta all'auto. Questa riorganizzazione avrà bisogno di un periodo di sperimentazione di un anno in cui il servizio sarà perfettibile. «Questa importante riorganizzazione - ha detto il sindaco-corona un ragionamento che stavamo facendo già da diversi anni. Obiettivo aumentare il tasso di occupazione degli autobus arrivando a 10.000 passeggeri al giorno, il 40% in più di quelli attuali».

ldf

Riesumata la gronda Nord Ma servono 250 milioni

▶La strada alternativa alla Statale 13 dovrebbe "asciugare" il traffico in entrambe le direzioni

▶Entrata a Fontanafredda e a Zoppola Via gran parte dei Tir dai centri urbani

LA GRONDA NORD

PORDENONE La ciliegina sulla torta per raddrizzare anni e anni di carenza infrastrutturale nel Friuli Occidentale è la gronda Nord. Pensata quando ancora c'era la possibilità di avere i soldi dallo Stato con più facilità di ora (parliamo di una trentina di anni fa) è sempre restata al palo. Anche in questo caso, infatti, era sparita dai radar, nonostante sindaci, assessori regionali e presidenti avessero in più occasioni "sentenziato" che si doveva fare, non ha mai visto la luce. Eppure la Gronda Nord aveva un senso ed era anche un'opera importante visto che aveva tra i suoi obiettivi, sgravare il traffico (soprattutto quello pesante) che arriva dalla Pontebbana per farlo entrare direttamente da Fontanafredda e farli uscire a Murlis imboccando l'A28 sino a Sequals e - se andrà in porto l'altro progetto - sino in Austria. Stessa cosa da Zoppola (direzione Pordenone) uscire dalla Pontebbana ed entrare a Murlis. Ma questo è solo uno dei tracciati, perchè, almeno sulla carta. ce ne sarebbe pure un altro. Simile, ma non lo stesso.

I SOLDI

Anche in questo caso il tragitto (o i tragitti) della Gronda Nord saranno inseriti nelle richieste aggiuntive del piano di studio che si sta realizzando per a Cimpello - Sequals - Gemona perchè per il Friuli Occidentale si tratta di due infrastrutture viarie che viaggiano insieme e che devono essere studiate con la stessa metodologia. Per la verità, uno studio, seppur di massima, lo aveva già fatto fare il sindaco Alessandro Ciriani che su quest'opera ci crede. Ebbene, il primo dato emerso è che il costo si aggira intorno ai 250 milioni di euro. Si tratta in gran parte di realizzare nuove bretelle che bypassino i centri abitati (parliamo di Fontanafredda, Porcia, Pordenone tratto urbano della Statale 13, rotonda di Pian di Pan, Fiume Veneto, e Zoppola) per poi posizionarsi sul tracciato della Cimpello Sequals. Se il costo, anche con il nuovo studio aggiuntivo, dovrebbe restare più o meno lo stesso, quello che potrebbe essere modificato è il tracciato che potrebbe avere lo stesso orizzonte, ossia utilizzare il più possibile le strade già esistenti, potenziandole e realizzando rotonde e bretelle.

I TEMPI

Stiamo parlando di interventi che necessitano almeno due lustri per essere terminati. È anche vero, però, che sino a quando non si inizia, non si finirà mai.

Loris Del Frate

SI STANNO VALUTANDO DUE ALTERNATIVE MA SARÀ NECESSARIO REALIZZARE ALTRI PASSAGGI

Pontebbana

Centis: «Il nodo Casarsa va risolto in altro modo»

Il presidente della Civica Fvg interviene sul patto avvenuto in prefettura su proposta dell'assessore regionale Cristina Amirante per il quale, per evitare gli intasamenti della Pontebbana nel nodo di Casarsa, il traffico pesante verrà deviato verso la circonvallazione di San Vito. «Non si può pensare di risolvere così - afferma Centis, che da diversi anni segue a fondo la vicenda - un problema che diventa sempre su serio e riguarda lo scorrimento del traffico ma anche e in particolare la sicurezza e l'inquinamento. Abbiamo fiducia che il nuovo assessore possa avere l'attenzione riguardo la questione che non c'è stata negli scorsi anni da chi l'ha preceduta, ma c'è bisogno subito di un piano che indichi le soluzioni per risolvere i nodi principali, come quello di Casarsa e del suo incrocio semaforico così come quello del ponte Meduna. Sul superamento del semaforo di Casarsa che è uno dei principali tappi per il traffico della Pontebbana, la giunta regionale nella scorsa legislatura non ha stanziato neanche un euro. La possibile deviazione del traffico verso San Vito sarebbe utilizzata solo in caso di emergenza e in questo caso il senso di responsabilità di chi amministra giustamente prevale. Ma c'è la necessità di accelerare la soluzione del Ponte Meduna e sullo studio di fattibilità per il nodo di Casarsa».

AVVISO A PAGAMENTO

Bonus per la riparazione digitale

Dal 12 al 17 giugno nei centri acustici Maico convenzionati, è disponibile un **incentivo di € 300** per la riparazione del tuo apparecchio

Dal 12 al 17 giugno, chiunque si presenti in uno dei tanti centri Maico diffusi sul territorio, **potrà usufruire di un incentivo del valore di 300 euro.** Il bonus digitale è disponibile per la revisione, riparazione e ripristino degli apparecchi acustici. Per garantire sempre un corretto funzionamento delle protesi acustiche, bisogna tenerle controllate e revisionate periodicamente. **Grazie al bonus digitale da Maico puoi revisionare i tuoi dispositivi acustici gratuitamente ed in caso di eventuali guasti puoi sfruttare l'incentivo fino a 300 € per ripararli.** Inoltre l'incentivo copre anche il servizio di ripristino della resa acustica delle protesi offerto solo dai Centri Maico. La riattivazione della resa acustica è fondamentale per allungare la vita degli apparecchi acustici e farli durare più anni. È un'operazione che consiste nel riportare il volume e la chiarezza del suono ai valori di fabbrica, suoni puliti e voce limpida. Questo servizio è disponibile in tutti i centri Maico convenzionati e **prenotabile anche a domicilio grazie al laboratorio mobile** di cui i professionisti Maico dispongono. La riparazione non richiede tempi lunghi e garantisce, una volta eseguita, di poter indossare nuovamente un apparecchio perfettamente funzionante, come se fosse nuovo. Anche le riparazioni possono essere coperte integralmente o in parte dal bonus digitale. L'apparecchio acustico è un oggetto tecnologico molto complesso formato da molteplici parti, microchip, microfoni, ricevitori ecc., motivo per cui è fondamentale farlo controllare periodicamente. **L'incentivo è utilizzabile una sola volta nelle giornate tra lunedì 12 e sabato 17 giugno** e viene applicato nel momento in cui l'apparecchio che necessita della riparazione viene consegnato ai tecnici professionisti. Basta chiamare il numero verde e prendere un appuntamento.

VALIDO DAL 12 AL 17 GIUGNO L'INCENTIVO DI € 300 PER LA RIPARAZIONE DEL TUO APPARECCHIO ACUSTICO

Udine	Cividale del F.	Feletto Umberto	Codroipo	Latisana	Cervignano del F.	Tolmezzo	Gemona del F.
P.zza XX Settembre, 24	Via A. Manzoni, 21	Piazza Unità d'Italia, 6	Via IV Novembre, 11	Via Vendramin, 58	Via Trieste, 88/1	Via Morgagni, 37/39	Via Piovega, 39
Tel. 0432 25463	Tel. 0432 730123	Tel. 0432 419909	Tel. 0432 900839	Tel. 0431 513146	Tel. 0431 886811	Tel. 0433 41956	Tel. 0432 876701
dal lunedì al sabato 8.30-12.30 / 15.00-18.00	dal martedì al sabato 8.30-12.30 / 15.00-19.00	dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 14.00-18.00	dal lunedì al venerdì 9.00-15.00	dal lunedì al venerdì 9.00-15.00	dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 14.00-18.00 pomeriggio su appuntamento	dal lunedì al venerdì 8.30-13.00	dal lunedì al venerdì 15.00-18.00

EVENTO SPECIALE

Lo Specialista Audioprotesico
e Tecnico Qualità della sede centrale

Direttamente dalla sede centrale
lo **Specialista Audioprotesico** e **Tecnico Qualità**,
SPECIALIZZATO IN PROTESI ACUSTICHE,
ti invita

GIOVEDÌ 15 GIUGNO

nello **STUDIO MAICO** di **UDINE**
Piazza XX Settembre, 24 - Tel. 0432 25463
dalle **9.00** alle **17.00 per presentarti la**

NUOVA TECNOLOGIA ACUSTICA

Solo per giovedì 15 giugno
Trattamenti personalizzati

I medici: «Pesticida, no alle deroghe»

▶Chiesto formalmente alla Regione Friuli Venezia Giulia di rinunciare alla "sanatoria" per le viti del territorio

▶La presa di posizione: «Si possono utilizzare altre sostanze che non sono dannose per le persone»

SALVARE LE VIGNE

PORDENONE - UDINE Proseguono le polemiche sul territorio (e non solo) per la richiesta di deroga rispetto al pesticida Clorpirifos tolto dal mercato dall'Unione europea e che la Regione Friuli Venezia Giulia (ma non solo) ha chiesto di poter riutilizzare per debellare la flavescenza dorata che sta facendo strage di piante di vite in diverse aree del territorio.

Già il Consorzio del Prosecco era sceso in campo chiedendo agli associati, anche nel caso in cui la deroga venisse accordata dai ministeri della Salute e dell'Agricoltura, di rinunciare all'uso del pesticida. Ora è l'associazione dei medici per l'Ambiente, sezione regionale, a lanciare l'allarme.

«Clorpirifos e clorpirifos -metile sono insetticidi organofosforici con effetto neurotossico a largo spettro d'azione (utilizzati come gas nervini durante la seconda guerra mondiale), inibiscono l'acetilcolinesterasi, un enzima fondamentale per il funzionamento del sistema nervoso. Utilizzati da lungo tempo su un numero considerevole di colture agricole - spiegano i medici ambientali - la loro pericolosità per effetti sullo sviluppo neurologico e per danni metabolici sull'uomo è un dato acquisito da molti anni, basato su prove scientifiche a vari livelli e su animali di laboratorio e studi epidemiologici della popolazione esposta».

GIÀ IL CONSORZIO DEL PROSECCO ERA SCESO IN CAMPO CHIEDENDO AGLI ASSOCIATI DI NON FARNE USO

I SINDACI

«Molti dei nostri amministratori - attaccano i medici ambientali della regione, non hanno ancora recepito il concetto moderno di tossicità alimentare e che per questi prodotti, che agiscono in quantità infinitesimali, devono essere stabiliti parametri diversi per la tutela della salute pubblica. Noi, medici e sanitari di Isde, siamo fortemente preoccupati per la superficialità con cui vengono utilizzate sostanze che minacciano la salute dei nostri bambini, nella totale indifferenza dei dati pubblicati dalla società scientifica internazionale. Abbiamo sempre ribadito che negli alimenti e nell'acqua potabile sostanze con attività di interferente endocrino semplicemente non dovrebbero esserci. Affinché non ci siano, oltre ad evitarne l'esposizione diretta durante le fasi più vulnerabili della gravidanza e dell'infanzia - vanno avanti - è necessario vietarne l'impiego per uso professionale e non professionale in agricoltura e non solo».

IL PERICOLO

«Il Clorpirifos è la molecola insetticida che la regione Fvg, assieme al Veneto - concludono i medici ambientali - vuole riportare in uso per affrontare la recrudescenza della flavescenza dorata, una patologia della vite, causata da un fitoplasma la cui trasmissione è mediata principalmente da una cicalina su cui appunto agisce la molecola oggetto di richiesta in deroga. Chiaro quanto l'uso del Clorpirifos non sia un problema di residui sull'uva ed eventualmente nel vino, bensì per chi attorno alle vigne ci abita e chi nelle vigne ci lavora, umani e non solo. Oltre all'insetto, per il diffondersi della patologia, è necessaria la presenza del fitoplasma, ovvero di piante infette».

L'ATTACCO «GLI AMMINISTRATORI NON HANNO CONCEPITO IL CONCETTO DI TOSSICITÀ»

RICHIESTA DI DEROGA È stata la Regione ad avanzare la richiesta

Da qui la richiesta. «Isde Fvg e medici dell'ambitene chiedono che la Regione ritiri la richiesta di deroga all'uso del clorpirifos e, invece, strutturi e finanzi un efficace sistema di monitoraggio e gestione della patologia a livello territoriale e, allo stesso tempo, investa nella formazione degli operatori».

INTANTO IL CONSIGLIERE MARCO PUTTO PRESENTA UNA INTERROGAZIONE ALLA GIUNTA

IN REGIONE

A presentare una interrogazione il consigliere Marco Putto della Civica Fvg. «A seguito di ripetute prove cliniche su animali da laboratorio e comprovati studi epidemiologici sulla popolazione esposta, la comunità scientifica ha stabilito la pericolosità del Clorpirifos.

A fronte di tutto questo - chiede Putto - la Regione ha evidenze scientifiche per le quali ritenga ragionevole che il Clorpirifos e clorpirifos-metile non siano nocivi per la salute umana? Non ritiene infine che l'impiego di tale pesticida possa essere controindicato, oltre che per ragioni sanitarie, anche per danno d'immagine alle stesse categorie di viticultori che si vorrebbe tutelare?»

Loris Del Frate

VITI I timori sono legati ad una malattia delle piante. Per curarle il ricorso ad un pesticida, attualmente vietato, potrebbe dare buoni risultati. Medici e consorzi sono contrari all'ipotesi (Archivio)

I genietti d'ateneo creano il filtro anti polveri sottili

UNIVERSITÀ

UDINE Medaglia d'argento per l'Università di Udine, per il secondo anno consecutivo, alla National Competition di Enactus Italia, la gara universitaria fra idee imprenditoriali sociali e sostenibili.

L'Ateneo friulano ha partecipato con due progetti, Blue Zone e Convert. Blu Zone prevede la realizzazione di un filtro per le canne fumarie delle abitazioni che permette la riduzione delle polveri sottili pm 2.5 e pm 10 in atmosfera.

Il progetto Convert consiste in una soluzione tecnologica per convertire l'anidride carbonica in alcool da usare per produrre bevande alcoliche o altri prodotti come creme, combustibile.

La competizione è stata vinta dal Politecnico di Milano nella finale che si è svolta a Trento.

LA RETE

Scopo di Enactus, network internazionale presente in 33 Paesi, è investire nella formazione imprenditoriale degli studenti e contribuire a far sì che i gruppi di studenti si consolidino nel tempo per trasformare i progetti proposti in vere e proprie società con finalità sociale.

L'Ateneo partecipa all'iniziativa dal 2019 grazie anche al supporto della Fondazione Friuli. Ogni università partecipa con un unico gruppo che deve presentare idee di business in linea con i 17 Obiettivi per lo Sviluppo sostenibile prefissati dalle Nazioni unite, predisporre un rapporto annuale e proporre un video che sintetizzi il progetto.

ENACTUS

Si tratta di una piattaforma internazionale di università dedicata allo sviluppo di capacità imprenditoriali innovative a beneficio delle persone e per migliorare il mondo. Ogni Paese organizza la propria edizione della competizione a livello nazionale.

MEDAGLIA D'ARGENTO ALLA GARA ENACTUS PREMIATO IL PROGETTO CHE CONVERTE ANIDRIDE CARBONICA IN ALCOL

PREMIO Medaglia d'argento per l'Università di Udine

Il vincitore rappresenta la sua nazione nella finale mondiale che si svolge ogni anno in una sede diversa. Enactus svolge la sua missione cercando di contribuire a colmare il divario tra il mondo accademico e quello professionale. Per l'Ateneo friulano la partecipazione è stata curata dall'Ufficio trasferimento tecnologico e placement dell'Area servizi per la ricerca.

IL GRUPPO

Il team dell'Università di Udine è stato coadiuvato dalla docente Raffaella Tabacco, mentore dell'Ateneo. Per il progetto Blue Zone hanno partecipato: Andrea Carini (team leader, Relazioni Pubbliche), Viviana Sinicco (Relazioni Pubbliche), Lisa Madotto (Economia aziendale), Mattia Marchi (Economia Aziendale), Marco Sclausero (Diritto per le imprese e le istituzioni), Ann-Kathrin Lohrer (studentessa in Erasmus, International Business and Sustainability), Stefano Bianchi (Viticoltura ed Enologia), Luca Calligaris (Ingegneria Elettronica). Per il progetto Co2nvert, Luka Filipovic (International Marketing, Management and Organization).

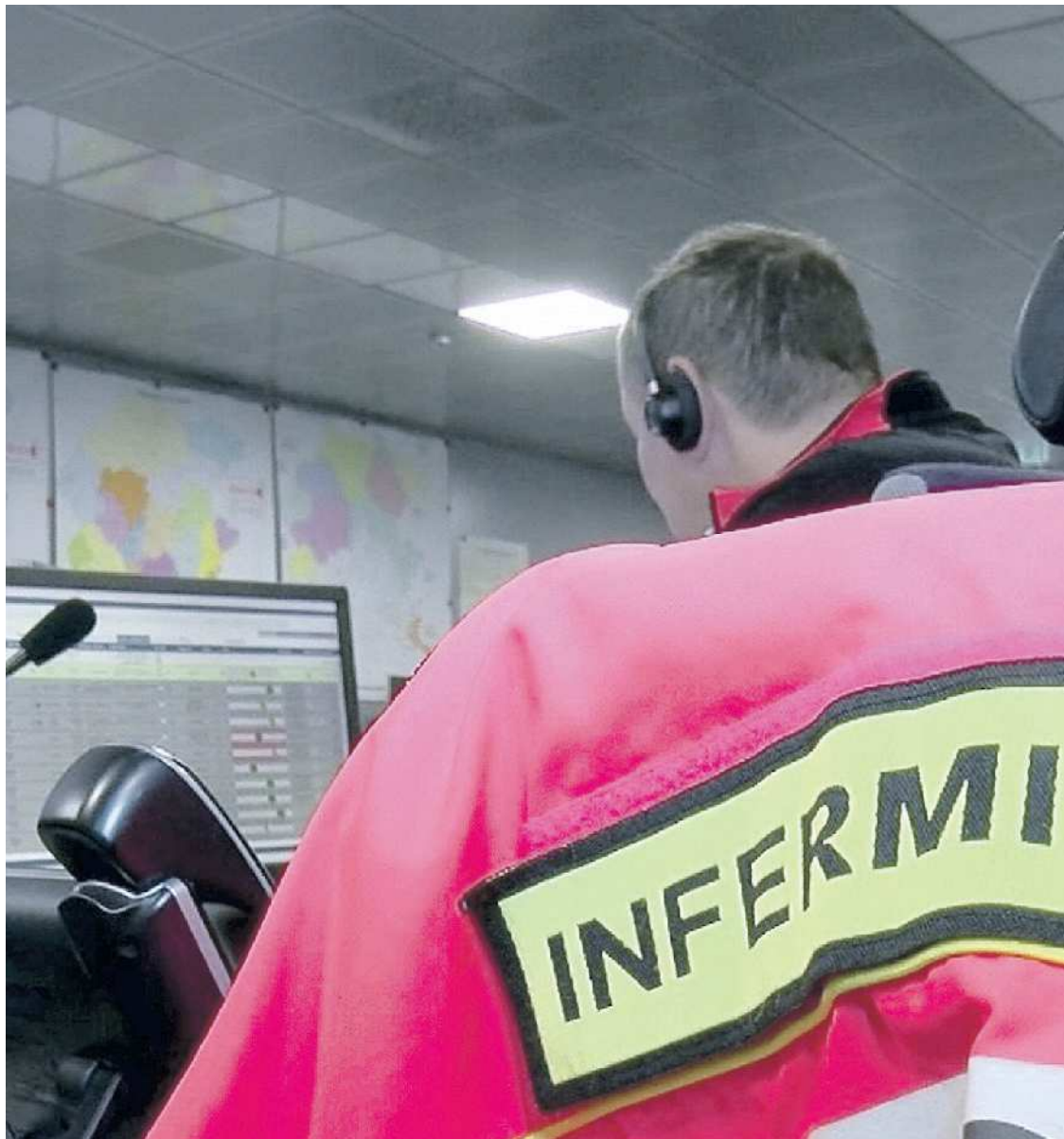
Elisoccorso e Sores, battaglia per lo scambio di infermieri

▶Proposta di Uil e Nursind per anticipare il Piano «Un monte ore minimo mensile da fare in centrale»

SANITÀ

UDINE Battaglia di Uil e Nursind, il sindacato degli infermieri, per cercare di "anticipare" alcune delle novità contenute nella bozza del Piano emergenza urgenza che tante polemiche ha suscitato, soprattutto sul fronte triestino (dove il sogno di riavere la centrale del 118 è molto forte) ma anche in generale fra i sindacati, dove le posizioni sono state ben distinte quando non diametralmente opposte. Sembrano andare in questa direzione, infatti, le proposte lanciate ieri, all'assemblea in Sores, la centrale dei soccorsi, indetta da Uil Fpl e Nursind, con la presenza (fisica o in remoto - a quanto riferito dalle due stesse sigle - di metà degli infermieri che lavorano nella centrale operativa di Palmanova. Per Afrim Caslli (Nursind Udine) e Stefano Bressan (Uil Fpl) l'obiettivo dichiarato è «iniziare lo scambio di personale» fra la Sores e le strutture di emergenza territoriale delle Aziende, ma anche fra la sala operativa palmarina e l'elisoccorso regionale. Rispetto al passato delle centrali territoriali provinciali, una delle criticità, per il personale che lavora in centrale, infatti, è quella di non avere alle spalle un'azienda con un ospedale e altri presidi sanitari (perché Arcs, da cui Sores dipende, è in sostanza il "cervellone" della sanità ma non ha reparti né corsie): quindi, per gli infermieri, in buona sostanza, non c'è possibilità di fare altro lavoro se non quello di filtro delle chiamate. La bozza del Peu prevede proprio, fra le altre cose, la possibilità di questo scambio di infermieri fra Sores e le Aziende in modo istituzionalizzato.

LE PROPOSTE

Caslli e Bressan hanno proposto di intervenire «nel regolamento degli infermieri di elisoccorso regionale, per far transitare gli infermieri di elisoccorso in centrale per un monte ore minimo mensile pattuito, così da liberare isorisorse ore per i colleghi di Sores da fare sul territorio». Inoltre, i due sindacati hanno rimarcato che stanno continuando la loro battaglia «per portare i colleghi delle aziende a fare prestazioni aggiuntive (quindi ore extra ndr)» in centrale a Palmanova. L'idea su cui stanno lavorando le due sigle è quella che «le prestazioni aggiuntive potrebbero anche essere fatte dai colleghi Sores nell'emergenza territoriale delle aziende, in modo che possa iniziare lo scambio di personale all'interno del territorio regionale». Proposte che, a detta di Uil e Nursind, «sono state molto apprezzate dal personale» di Sores. I due segretari hanno anche presentato i risultati raggiunti sul tavolo della trattativa, dall'allargamento dell'indennità di Pronto soccorso anche a Sores, alla richiesta di una «differenziazione economica nel riconoscimento di tale istituto fra le varie figure del comparto». Per Uil e Nursind è necessario «uniformare il trattamento per i professionisti in regione e non seguire più i campanilismi triestini che hanno portato a questa disparità economica e di regolamenti fra aziende ma anche fra strutture della stessa Azienda».

C.D.M.

«Sala inaccessibile ai disabili anche la Regione sensibilizzi enti e associazioni sul tema»

LA VICENDA

VENZONE «Quanto accaduto a Venzone costituisce l'ennesimo caso legato a un problema tutt'altro che risolto e che si rivela essenziale culturale». Lo evidenzia in una nota la consigliera regionale Rosaria Capozzi (Movimento 5 Stelle), esprimendosi «di fronte alle segnalazioni di persone con disabilità che non hanno potuto assistere al VII Summit nazionale delle Bandiere Verdi di Legambiente, organizzato nell'inaccessibile sala del Consiglio comunale di Venzone». «È giusto tutelare l'ambiente e gli animali, come Legambiente fa da anni con riconosciuto e lodevole impegno. Tuttavia, è altrettanto importante - prosegue l'esponente pentastellata - consentire a tutti i cittadini interessati proprio a quelle tematiche di cui sono promotori, l'opportunità di poter partecipare». «Nello scegliere le sedi - aggiunge Capozzi - si dovrebbe prestare attenzione alla loro accessibilità. Ci sono infatti persone con disabilità, ma anche mamme per le quali la scelta di un posto, piuttosto che di un altro, diventa la condizione per partecipare o meno. Questo è solo l'ultimo degli esempi: ci sono infatti palazzi storici (anche sedi delle nostre amministrazioni) che per la loro vetustà presentano notevoli problemi in termini di accessibilità. Vedi la sala del Consiglio del Comune di Udine oppure gli stessi uffici del Consiglio regionale del capoluogo friulano». «Nonostante le mozioni fatte approvare dal Movimento 5 Stelle in Consiglio regionale in questi dieci anni - conclude Capozzi - si continua a concedere patrocini e a permettere l'organizzazione di manifestazioni in luoghi non accessibili. Anche la Giunta Fedriga può fare molto per sensibilizzare gli enti e le associazioni del territorio sul tema ed evitare che ci siano ancora eventi in occasione dei quali qualche cittadino non possa entrare».

Sottopasso ferroviario, la svolta anti allagamenti

L'INTERVENTO

PALMANOVA Sono arrivati finalmente tutti i permessi per permettere a E-distruzione di completare, tramite scavo e relativo allacciamento, il collegamento elettrico a bassa e media tensione tra la cabina e le pompe, fondamentali per evitare allagamenti nel sottopassaggio ferroviario di San Marco a Palmanova. L'ente gestore della linea elettrica ha ora al massimo 50 giorni per realizzare l'allaccio.

«Finalmente l'ultimo ostacolo burocratico all'apertura è stato superato. Ci hanno confermato che l'intervento sarà realizzato con la massima priorità, anche prima dei giorni previsti. Una volta collegato l'impianto di pompaggio acque meteoriche, si procederà subito con il collaudo e con l'apertura della viabilità. Purtroppo l'iter burocratico è stato davvero complesso richiedendo l'approvazione allo scavo da ben sette soggetti diversi e trovando ostacoli amministrativi non previsti. Un ringraziamento a tutti gli Enti che hanno dato priorità per trovare una soluzione a questa complessa situazione», commenta il vicesindaco e assessore ai lavori pubblici Luca Piani.

Oltre all'approvazione da parte della Giunta comunale, sono stati necessari e sono stati ottenuti permessi allo scavo, paesaggistici e archeologici da Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio del FVG, diverse Direzioni della Regione FVG, RFI Rete Ferroviaria Italiana, Strade FVG, il Ministero per le telecomunicazioni e il Consorzio di Bonifica della Bassa Friulana.

La nuova viabilità ridisegna completamente l'area dello snodo ferroviario in località San Marco, nell'incrocio tra l'imbocco della zona industriale di Palmanova e la strada regionale che collega la città stellata a Udine.

L'OPERA

L'opera, iniziata nel 2021, è stata aggiornata nello stesso anno con una variante in corso d'opera, finanziata con 500mila euro dalla Regione FVG, che migliorava la viabilità su sottopassaggio e rotatorie in caso di passaggio concomitante di due autoarticolati.

«Questo iniziale problema è stato ampiamente superato, ampliando, già nella prima fase di realizzazione dei lavori, le corsie di marcia e ottimizzando così la viabilità nel caso di compresenza di due mezzi di grandi dimensioni», aggiunge il consigliere Francesco Martines che ha seguito il complesso iter fin dall'inizio, proponendo il Comune come delegazione amministrativa per accelerare l'iter che si era arenato da anni.

Per superare il blocco ferroviario che da anni rallenta la viabilità automobilistica, è stato eliminato il passaggio a livello e realizzato un sottopassaggio e due rotatorie, una per ogni versante della linea ferroviaria: la prima condurrà da Palmanova a Udine e all'imbocco del sottopasso ferroviario e la seconda gestirà i flussi verso la zona industriale e Bicinicco.

Un investimento da 4,4 milioni di euro di cui si sono occupati AdriaStrade di Monfalcone assieme all'impresa Coletti di San Biagio di Callalta (Treviso), le stesse che hanno eseguito i lavori sulla rotatoria fuori Porta Aquileia.

L'opera, ora realizzata in delegazione amministrativa dal Comune di Palmanova, era prevista inizialmente da un accordo del 2001 tra l'ex Provincia di Udine, il Comune e RFI. Nel 2016 la richiesta dell'amministrazione palmarina di occuparsene in prima persona, acquisendo nel gennaio 2019 i progetti esecutivi validati da Strade FVG (che ha ereditato la competenza da Regione e Provincia).

SONO ARRIVATI TUTTI I PERMESSI PER COMPLETARE IL COLLEGAMENTO ELETTRICO NECESSARIO

LAVORI L'ente gestore ha 50 giorni per realizzare l'allaccio

Lussari, il primo è ancora uno sloveno

▶Marko Vidmar ha inaugurato il tracciato aperto ai ciclisti È arrivato da Lubiana per seguire le tracce di Roglic

▶Appassionati da Lubiana e da Cordovado per provare l'emozionante scalata fino al santuario in vetta

IL DEBUTTO

TARVISIO Le prime goccioline di sudore degli emuli di Primoz Roglic hanno iniziato a scendere, puntuali, poco dopo le nove di ieri mattina. Le due transenne, che a breve saranno sostituite da una sbarra, sono state aperte da Maurizio Lattisi, presidente del Consorzio Agrario Vicinia di Camporosso ente che fino al 31 ottobre ha ottenuto la concessione da parte del FEC, e dal fidato Maurizio Michelotti. Un gesto che non solo da il via libera ai ciclisti che possono così cimentarsi lungo salita ma che spera di lasciarsi alle spalle le tante polemiche montate in questi giorni. Fin dai primi minuti sono stati in diversi a voler provare l'ebbrezza di "arrampicarsi" lungo il tratto cementato: tanti lo hanno fatto sfruttando le cosiddette e-bike che permettono di alleviare un po' la fatica, ma non è neppure mancato chi lo hanno fatto con il solo sforzo fisico delle proprie gambe.

IL PRIMO

Nella mente di milioni di appassionati la tappa del Lussari sarà per sempre legata all'incredibile ascesa di Roglic, allo sventolare di un mare di bandiere slovene e come era facile intuire, come in un curioso circolo dove tutto torna, è proprio uno sloveno il primo ciclista a superare le transenne. Si chiama Marko Vidmar ed è giunto apposta da Lubiana: «Penso che molti miei connazionali vorranno cimentarsi lungo il percorso che ha visto Roglic trionfare. Ho visto la tappa in televisione e ne sono rimasto affascinato anche perché amo tantissimo questo territorio. Sono salito tante volte sul Lussari a piedi o con la telecabina, ma in bicicletta mi mancava. Avevo in mente di farlo da un anno, oggi era il giorno perfetto per provarci». Lungo la salita non si incrociano solo ciclisti, c'è anche chi ha pensato di fare una sorta di sopralluogo a piedi. Sono marito e moglie e anche loro vengono da Lubiana: «Siamo qui perché volevamo festeggiare la vittoria di Roglic. Per ora preferiamo andare a piedi perché non siamo forti come lui, ma ci proveremo». Le pendenze sono severe, l'allenamento è messo a dura prova e lì dove i tornanti regalano un piccolo slargo, è facile vedere ciclisti fermi a bordo strada a "tirare il fiato". Lo sguardo però è sempre rivolto al monte Lussari che, a volte, si lascia intravedere tra le fronde degli alberi. Una cosa è certa: nessuno vuole rinunciare perché il racconto da portare a valle - utilizzando rigorosamente la telecabina per il rientro - è troppo ghiotto. Così come nel giorno della tappa, anche oggi la maggioranza dei ciclisti lungo l'ascesa è slovena, ma non mancano gli italiani. Non solo abitanti della Valcanale, ma anche qualcuno che viene da più lontano. È il caso di tre appassionati giunti da Cordovado: «Siamo amanti della montagna e pensiamo che questa sia una salita bellissima. L'avevamo provata prima dei lavori fatti per la tappa del Giro ed era già eccezionale. Abbiamo aspettato che aprisse ufficialmente per venire a vedere di persona. Non potevamo perdere quest'occasione». Così mentre il sole bacia il Lussari, il borgo si popola. Da una parte c'è chi ha scelto di salire comodamente con l'impianto, dall'altra i ciclisti che, nonostante la fatica, hanno tutti stampato in volto l'orgoglioso sorriso di chi ci è riuscito. Già fatta una stima dei possibili accessi che potrebbero arrivare fino a una trentina durante i giorni infrasettimanali, mentre nel weekend si potrebbero sfiorare le due centinaia. «Abbiamo scelto di non applicare nessuna tariffa di accesso - spiega Lattisi - sia per valorizzare il cicloturismo sia per mantenere la filosofia di apertura che contraddistingue questa valle. Non è stato facile risolvere la situazione ma nulla è facile se non ci si prova. Ci siamo seduti a un tavolo e tutto ha funzionato anche grazie all'aiuto della Regione, del sindaco di Tarvisio Zanette e del vicepresidente del consiglio regionale Mazzolini. D'altronde chi vive sul territorio sa di cosa il territorio ha bisogno». La gestione e la sicurezza del percorso, aperto ai ciclisti ogni giorno dalle 9 alle 15 in sola salita e che prevede sanzioni per chi proverà a fare il furbo, non preoccupa la Vicinia di Camporosso: «La strada è stata realizzata in maniera ineccepibile e poi ogni giorno i nostri volontari verificheranno la necessità di eventuali interventi di ripristino». E da ottobre quando scadrà la concessione? «Vedremo cosa accadrà riguardo alla gestione della Foresta di Tarvisio. Noi rimaniamo a disposizione».

Tiziano Gualtieri

IL PRIMO CICLISTA La tappa del Lussari sarà per sempre legata all'incredibile ascesa di Roglic. Il primo ieri è stato uno sloveno

Spintona un ragazzino per portargli via dal portafoglio 10 euro

L'EPISODIO

UDINE Aggredito da un coetaneo che voleva portargli via il portafogli con dentro poco più di 10 euro. È successo nel tardo pomeriggio di venerdì 9 giugno, nella zona del Terminal studenti, in via della Faula a Udine. La polizia, intervenuta sul posto, è al lavoro per ricostruire l'accaduto e individuare, anche con l'ausilio delle telecamere di videosorveglianza installate nella zona, i responsabili. I contorni della vicenda sono ancora da chiarire. Secondo quanto si è appreso, venerdì pomeriggio, alcuni sedicenni è stato avvicinato da un altro gruppetto di studenti. Uno dei ragazzi, secondo la ricostruzione effettuata dalla polizia, è stato spinto da un coetaneo per portargli via poco più di 10 euro. Nella zona frequentata da studenti si stavano tenendo i festeggiamenti della fine della scuola.

In particolare alcuni ragazzi all'interno dell'Istituto Bertoni hanno deciso di allontanarsi da scuola per andare a mangiare nella zona dei locali del Terminal. Una volta in Centro studi i quattro sedicenni sono stati avvicinati da un gruppo di sette, otto coetanei o apparenti tali. Il gruppo ha attaccato bottone con scuse banali, chiedendo qualcosa solo per potersi avvicinare dopodiché, in pochi attimi, tre studenti sono stati circondati da cinque aggressori mentre i rimanenti si sono accaniti contro uno dei sedicenni: a quest'ultimo, secondo le testimonianze, sono state messe le mani al collo, nel tentativo di immobilizzarlo e rubargli il telefono e il portafogli.

È STATO AGGREDITO DA UN COETANEO NELLA ZONA DEL TERMINAL STUDENTI DI VIA DELLA FAULA

Sul posto è intervenuta la polizia, che sta approfondendo quanto successo.

POLIZIA LOCALE

Sempre nel pomeriggio di venerdì, verso le 16 circa, gli agenti del Comando di Polizia Locale di Udine impegnati in attività di controllo del territorio in borgo stazion" e precisamente in via Roma, hanno intimato l'alt ad una Bmw proveniente da viale Europa Unita. Il conducente della vettura però non si è fermato e, per sottrarsi al controllo, con una manovra repentina e a velocità sostenuta, si è allontanato lungo via Roma imboccando poi via Ciconi. Gli agenti della Polizia locale udinese si sono lanciati immediatamente all'inseguimento del fuggitivo azionando i dispositivi di emergenza del veicolo in dotazione.

Nonostante ciò il conducente della Bmw ha continuato a correre a velocità particolarmente sostenuta, compiendo anche delle manovre pericolose, mettendo a repentaglio anche l'incolumità di altri utenti della strada, con l'obiettivo di sottrarsi a qualsivoglia controllo e proseguendo la fuga verso la periferia.

Il veicolo poi è stato bloccato in sicurezza in via Marsala e gli occupanti sono stati identificati. A carico del conducente del veicolo sono state elevate diverse violazioni al Codice della Strada. L'uomo è stato inoltre deferito all'autorità giudiziaria per il reato di resistenza a pubblico ufficiale.

Incidenti e maltempo, raffica di interventi in provincia

INTERVENTI

UDINE Due persone sono state soccorse, nel pomeriggio di ieri, per le ferite che hanno riportato a seguito di un incidente stradale accaduto lungo la viabilità che da Liariis di Ovaro conduce sullo Zoncolan. Per cause in corso di accertamento da parte delle forze dell'ordine - sul posto per quanto di competenze e carabinieri della Compagnia di Tolmezzo - mentre stavano viaggiando in sella a una moto, i due motociclisti sono caduti sull'asfalto.

Gli infermieri della Sores hanno inviato sul posto l'equipaggio di un'ambulanza e l'elisoccorso. Per uno dei due motociclisti è stato disposto il trasporto in elicottero all'ospedale di Tolmezzo in condizioni serie, ma non in pericolo di vita. Soccorsa anche la seconda persona, trasportata in ambulanza. Sempre nel pomeriggio di ieri una persona è stata soccorsa a seguito delle ferite che ha riportato in un incidente stradale accaduto lungo la regionale 1, nel territorio comunale di Dolegna del Collio, località Trussio, poco prima del bivio per Casali Gallo-Corno di Rosazzo. Gli infermieri della Sores hanno inviato sul posto l'equipaggio di un'ambulanza che ha trasportato all'ospedale di Gorizia, una persona in codice verde. Sul posto anche i carabinieri per i rilievi.

MALTEMPO

Un violento nubifragio si è abbattuto nel primo pomeriggio di ieri, sul Friuli, in particolare nel territorio compreso tra Palmanova e Latisana e nella zona del Collinare. Il tratto di autostrada A4 che attraversa la bassa friulana è rimasto bloccato in entrambe le direzioni con molti automobilisti, soprattutto tedeschi e austriaci in viaggio per l'Ascensione, che si sono fermati a bordo strada oppure sotto i cavalcavia per trovare riparo. Stessa situazione si è vissuta anche in A23, tra Gemona e Udine Nord. La colpa è da attribuire a due cellule temporalesche che dopo essersi formate in territorio sloveno si sono dirette verso ovest, raggiungendo le aree di Portogruaro e Nimis, aumentando continuamente di potenza. Si sono registrate violente grandinate a Palmanova e tra San Giorgio e Latisana. A Tarcento un'auto è rimasta bloccata in un sottopasso allagato e alcuni alberi e rami sono stati abbattuti, finendo sulla viabilità locale e lungo la strada statale 13. Vigili del fuoco al lavoro anche a Pocenia, per un palo caduto sulla strada, a Cassacco per la caduta di alcune piante e a Colloredo di Monte Albano per giardini e scantinati finiti sott'acqua e alberi sulla carreggiata. Oggi il tempo sarà più soleggiato, con qualche temporale solo nel pomeriggio, più probabili su Prealpi e in pianura. Dopo il tramonto il tempo tornerà a stabilizzarsi su tutte le zone.

OSPEDALE DI TOLMEZZO Un motociclista ferito è stato portato all'ospedale di Tolmezzo

CALCIO GIOVANILE

Gli under a due tornei internazionali

Non si ferma ancora la stagione dei giovani bianconeri, protagonisti in questi giorni di tornei nazionali e internazionali come Arretium Cup, Città di Napoli, Bravo Lubiana e Cividale del Friuli. Scendono in campo praticamente tutte le formazioni under: 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 17.

GLI AFFARI

LAVORI IN CORSO: NUOVO PROGETTO

Sarà un'Udinese "rivista". Sorpresa in attacco se parte bomber Beto

Padelli ha firmato e Bijol non si muove
Ci sono movimenti intorno a Walace

Il mercato, anche se ormai è aperto per 365 giorni, dal primo luglio entrerà nel vivo. L'Udinese è una delle boutique più eleganti, e quindi frequentate. In bella mostra, e in vendita, ci sono "pezzi" tra i più pregiati. Qualcuno se ne andrà, è risaputo, ma Gino Pozzo ha le idee chiare. Il nuovo progetto sarà ambizioso, a breve e medio termine. Agli acquisti più volte citati degli attaccanti Martins (19 anni) e Brenner (23), dell'esterno sinistro Kamara (29) e del difensore di fascia Zemura (23), ne seguiranno altri. Non sono previsti rientri per fine prestito, se non di passaggio. Ecco la situazione per reparto.

PORTIERI

Silvestri non si tocca, salvo offerte irrinunciabili. Il suo secondo sarà sempre Padelli, che ha appena allungato il contratto per due stagioni, mentre difficilmente il terzo sarà Piana, destinato invece a essere parcheggiato altrove (in C o in B), per avere la possibilità di giocare e crescere.

DIFESA

Becao, se non firma il prolungamento e l'adeguamento, non farà più parte del progetto. Quasi sicuramente quindi verrà ceduto. Zeegelaar non rimane, per cui serviranno un paio di elementi, considerato che Ebosse difficilmente sarà dichiarato abile prima di novembre. Potrebbero arrivare dall'estero, anche se uno di loro dovrebbe essere Zemura. Sicuramente resterà Bijol, per il quale Pozzo ha ricevuto numerose offerte specie dalla Premier, Perez e Masina, che dopo aver pagato dazio al grave infortunio al ginocchio di settembre dovrebbe tornare al top, costituendo una sicurezza.

CENTROCAMPO

Non ci saranno Arslan, Udogie e Pereyra, ma Lovric e Samardzic non si toccano. Avrà più spazio, ma alle spalle delle punte, anche Pafundi. Poi ci sono movimenti attorno a Walace: per lui vale il discorso fatto per Silvestri, ma servono almeno 10 milioni di euro per sancire il "divorzio" tra l'Udinese e il brasiliano. Per rimpiazzare Udogie la società si è mossa per tempo, con il citato Kamara. Pure Ebosele, atteso al salto di qualità, è in grado di agire da cursore sulla fascia sinistra. Servono comunque altri due elementi. Uno sostituirà inizialmente Ehizibue, in attesa che il nigeriano risulti pienamente recuperato dopo essere stato operato al ginocchio, alternandosi con lui a destra. L'altro dovrebbe essere una mezzala, probabilmente proveniente dall'estero. È ovvio che, se dovesse essere ceduto pure Walace, servirebbe un adeguato sostituto.

ATTACCO

Le uniche certezze sono il neoacquisto Brenner, Success (sta completando la rieducazione, dopo essersi stirato contro la Cremonese, chiudendo in anticipo il campionato) e Deulofeu. Nestorovski, che è in scadenza di contratto come del resto Pereyra e Zeegelaar, non verrà confermato. Ma se nel frattempo il macedone non dovesse accasarsi altrove, e se l'Udinese non avesse individuato una quarta punta, non sarebbe da escludere - proprio come un anno fa - un ritorno "all'ovile" del giocatore. Su Deulofeu, che rimarrà, va fatto un discorso a parte. Il catalano continua a svolgere esercizi particolari per rimettersi in sesto, dopo essere stato operato al ginocchio a febbraio. Al momento è ancora un atleta inabile ed è difficile prevedere quando potrebbe avere via libera per tornare a lavorare al pari degli altri. Sicuramente non all'inizio della prossima stagione, per cui dovrebbe saltare tutte le amichevoli, probabilmente la gara di Coppa Italia e l'inizio del campionato. Ma alla fine ci sarà, al meglio della condizione fisica e atletica, ed è ciò che conta. L'intervento è perfettamente riuscito e i sanitari sono soddisfatti: Deulofeu tornerà Deulofeu. Per Beto si deciderà entro luglio. Lo vogliono in molti, Napoli in testa, ma il portoghese costa almeno una trentina di milioni. Quindi non è poi così scontata una cessione, anche se al momento tutto lascia supporre che alla fine cambierà aria. Tra i nuovi, radio mercato fa spesso il nome di Petagna. Ma il triestino sembra un profilo che non interessa e Gino Pozzo ci ha abituati a procedere a fari spenti. Aspettiamoci dunque una sorpresa per completare l'attacco, dove dovrebbe trovare spazio, oltre a Brenner, Deulofeu e Success, pure il giovane Semedo.

Guido Gomirato

PORTOGHESE
Beto è inseguito da diverse società, a partire dal Napoli, ma costa almeno 30 milioni

Il ritiro in Austria è l'ipotesi più probabile

LA NUOVA STAGIONE

Al momento non si conosce ancora la località del ritiro in cui la squadra bianconera a luglio dovrà gettare le basi per una preparazione meticolosa, indispensabile a disputare un buon campionato, possibilmente migliore di quello che si è chiuso una settimana fa. Si ipotizza pure che l'Udinese possa rimanere in Friuli (ma non in città, come era successo nel 2015-16), anche se Tarvisio non sarà disponibile, perché ci andrà la Triestina. Dove allora? Piancavallo? Nuovamente Arta Terme? Riteniamo sia difficile. Per poter svolgere un'adeguata preparazione una squadra deve avere a disposizione dai due ai tre campi di calcio di dimensioni regolamentari, nonché un residence adeguato, con sale da dedicare all'infermeria, alle riunioni e allo svago.

Quindi dovrebbe essere nuovamente l'Austria a ospitare i bianconeri, anche se probabilmente verrà individuata un'altra località, e non più Lienz. Andare in ritiro in Austria ha comunque un importante vantaggio: c'è la possibilità di organizzare amichevoli contro avversari di rango, come è sempre successo negli ultimi anni, e come ha raccomandato Andrea Sottil. Proprio lì infatti saranno al lavoro almeno 10 squadre di alto livello, in particolare tedesche. La stagione dovrebbe scattare il 7 luglio (ma si attendono comunicazioni da parte della società), con un breve pre ritiro. Dopo 3-4 giorni scatterà il ritiro vero e proprio, che dovrebbe durare tre settimane. Il campionato comincerà il 20 agosto e una settimana prima la squadra di Sottil sarà impegnata in Coppa Italia.

G.G.

LA SFIDA

Pafundi, l'ora della finale «Completiamo l'opera»

È l'ultimo atto del Mondiale Under 20. Stasera alle 23 gli azzurrini dovranno vedersela con l'Uruguay, avversario scorbutico, difficile da affrontare, che si è ben comportato sino a questo momento (come del resto l'Italia). Ma la nazionale di Carmine Nunziata, sinora grande stratega, parte favorita e con un fiore all'occhiello. È Simone Pafundi, il più giovane di tutti con i suoi 17 anni compiuti due mesi e mezzo fa, capace d'inventarsi in semifinale contro la Corea del Sud una magica punizione "alla Messi", il suo idolo, che ha consentito alla sua Nazionale di qualificarsi per l'ultimo atto.

Non si sa se il talento dell'Udinese farà parte dell'undici di partenza. Di certo, se dovesse ancora iniziare dalla panchina come era successo nelle precedenti tre gare, sarebbe scontato il suo utilizzo in corso d'opera. È un peccato mortale non avvalersi delle prestazioni di questo ragazzo, su cui sono puntati gli occhi non solo del popolo friulano, ma di tutta l'Italia calcistica.

«PAPÀ MI HA CONSIGLIATO DI GUARDARE I VIDEO DI MARADONA, MA IL MIO IDOLO È SEMPRE LEO MESSI»

Pare che ieri Nunziata abbia avuto un colloquio telefonico con Roberto Mancini e che abbiano soprattutto parlato di lui, del fenomeno al quale si stanno interessando numerosi club. Mancini non forza la mano a Nunziata, tecnico preparato anche psicologicamente. Sicuramente Pafundi in campo ci sarà, rimane da stabilire se da subito o in corso d'opera. Va considerato oltretutto che lui non impiega molto a carburare e inserirsi nel vivo del gioco. Ieri tutta la stampa ha dato ampio spazio alla magia degna di Messi con cui ha steso la Corea. Ormai nessuno ha più dubbi: è destinato a una grandissima carriera.

Sempre ieri il Corriere dello Sport-Stadio lo ha intervistato, ricordandogli che suo padre (napoletano), che lo ha portato all'Udinese tre anni fa, gli ha sempre consigliato di guardare i video di Diego Armando Maradona per imparare. «L'ho fatto, e spero di esserci riuscito – ha dichiarato al giornale romano –. Sono d'accordo con papà, ma io sono delle generazione di Messi: per me Leo è un idolo assoluto». I compagni in questi giorni in allenamento lo chiamano proprio Messi. Pafundi parla della pressione che deve sopportare, delle aspettative che ci sono, e ammette di avere ancora tanto da dimostrare, anche perché ha solamente 17 anni. «Mi prendono in giro – ha continuato -, ma non è facile gestire certe pressioni. So che ci sono forti aspettative, però ho 17 anni e a volte si esagera quando si parla di me. Devo ancora dimostrare tutto con l'Udinese». Sulla convocazione di Mancini in Nazionale: «È stato un onore. Per me lui è come un padre, mi fa i complimenti e mi rimprovera quando serve. Il gruppo mi ha accolto benissimo e da loro imparo tanto. Certo sarebbe bello giocare il Mondiale dei grandi nel 2026». Infine un flash sulla finalissima odierna: «Ci abbiamo sempre creduto, anche quando gli altri ci consideravano mediocri. Il gioco di mister Nunziata è spettacolare e l'intesa con Baldanzi speciale. Dopo aver battuto Brasile e Inghilterra ci siamo resi conto della nostra forza. Ora speriamo di completare l'opera». Il fantasista rientrerà in Italia martedì. Poi si godrà il meritatissimo riposo, per essere a disposizione di Sottil (esclusa a priori una cessione) il 12 o 13 luglio. Nella prossima stagione sicuramente avrà molto più spazio rispetto a quello concessogli dal tecnico piemontese in campionato, appena 76' diluiti in 8 gare.

G.G.

AZZURRINO Tutta l'esultanza di Simone Pafundi (Foto Epa)

FRIULANI ALL'ATTACCO AL GIRO NEXT GEN 2023

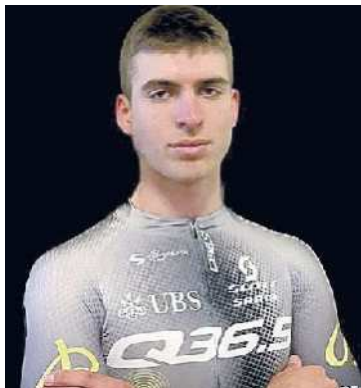
▶Con la cronometro di Agliè parte la prima delle otto tappe della corsa

▶Tante ambizioni da Moro a Di Bernardo Il Cycling Team è pronto a fare sul serio

CICLISMO UNDER 23

Scatta oggi il Giro Next Gen, dedicato agli Under 23, che proseguirà fino a domenica 18. Parecchi i friulani ben accreditati. Sono previste otto frazioni decisamente variegate tra loro. Riepilogando: una cronometro individuale, due traguardi in salita, due giornate favorevoli ai velocisti e tre tappe miste. Si comincerà con la prova contro il tempo di Agliè (9 chilometri e 400 metri il circuito), con un finale in leggera ascesa. Domani toccherà alla frazione "mossa" di Cherasco, con gli strappi di La Morra e Novello. La terza tappa fa presagire un'annunciata volata di gruppo a Magenta, mentre il quarto giorno di gara proporrà il "mitico" arrivo in salita al Passo dello Stelvio (Cima Coppi). Da non sottovalutare nemmeno il segmento di Manerba del Garda, con il Passo Tre Termini e di Sant'Eusebio, seguito dall'arrivo per velocisti di Povegliano. La settima frazione si concluderà in cima a Pian del Campo, dopo aver affrontato le insidiose salite di Nevegal e Malga Cate. L'epilogo sarà a Trieste, con partenza da Tavagnacco (131 i chilometri).

TRAGUARDO

Presentata in conferenza stampa, nella sala consiliare del Comune di Cormons, la frazione conclusiva del Giro d'Italia U23 Next Gen 2023. Al tavolo dei relatori c'erano il consigliere regionale (ed ex sindaco di Tavagnacco) Moreno Lirutti, Andrea Cainero, Paolo Urbani e il casarsese Bepi Bazzana. La partenza da Tavagnacco verrà data davanti al mulino della famiglia Cainero, ristrutturato e messo a disposizione per le visite di curiosi, scolaresche, Enti pubblici e privati. La tappa regionale prevede una prima parte lievemente ondulata lungo le morene udinesi. Si passerà poi da Pagnacco, Buja e Tarcento, per proseguire verso Nimis, Attimis e Faedis, fino alla piana cividalese. In provincia di Gorizia il successivo transito è segnato dai luoghi della Grande Guerra, con il Monte San Michele e il sacrario di Redipuglia, per entrare quindi nel territorio di Trieste attraverso la "strada alta" di Aurisina e Santa Croce. Quindi giù verso la costa, con arrivo a Trieste in piazza Unità d'Italia, di fronte al Molo Audace.

BRUGNERINO Alessio Portello

PROTAGONISTI A sinistra l'azzurrino azzanese Manlio Moro; qui sopra il pasianese Christian Danilo Pase

CONCORRENTI

C'è attesa per la formazione del Cycling Team Friuli, che schiererà nel frangente Alberto Bruttomesso, Roman Ermakov, Marco Andreaus, Andrea De Biasi e Daniel Skerl. Al Giro parteciperà anche l'azzanese Manlio Moro, che in febbraio si è laureato campione d'Europa su pista nell'inseguimento maschile a Grenchen (battendo i britannici) insieme a Filippo Ganna, Francesco Lamon e Jonathan Milan, con il tempo di 3'47"677. In aprile il portacolori della Zalf Euromobil Fior ha ottenuto, sempre in pista con il quartetto (Lamon, Boscaro e Scartezzini), nella Nations Cup in Canada, la medaglia d'argento. A maggio è arrivato pure un successo su strada, al Trofeo Menci di Arezzo. Al via anche il brugnerino Alessio Portello (Q36.5 Continental Team), che quest'anno non ha ancora centrato la vittoria, ma ci è andato vicino due volte. A Misano è stato superato da Alberto Bruttomesso e in marzo ha ottenuto lo stesso risultato nella seconda tappa del Giro d'Algeria, preceduto dal solo Reguigui. Non mancherà all'appello lo spilimberghese Marco Di Bernardo (Trevigiani Energiapura Marchiol). Al primo anno in categoria, è un figlio d'arte: la mamma è Nada Cristofoli, forte di 11 vittorie, tra cui 3 tappe al Giro d'Italia, un titolo italiano su pista nell'individuale a punti e una medaglia d'argento ai Mondiali '95 di Bogotà. Per la spilimberghese anche due presenze agli Iridati su strada e una alle Olimpiadi su pista, con un decimo posto nella corsa a punti ad Atlanta '96. È pronto a ben figurare anche l'ex pasianese Christian Danilo Pase (Work Service), che ha all'attivo solo piazzamenti, ma anche grandi capacità sia sul passo che in salita.

Nazzareno Loreti

La Rosmini fa centro alle Libertiadi del tatami

ARTI MARZIALI

Le Libertiadi scolastiche delle arti marziali, dedicate agli istituti del progetto scuola del Comprensivo Sud Pordenone, sono organizzate e curate da due società affiliate Libertas. Si tratta di Crescere sul tatami e Polisportiva Villanova Judo, che nell'occasione ha messo a disposizione l'impianto del palaZen di via Pirandello. Ne è uscito "Tutti sul tatami", un progetto sostenuto dalla Fondazione Friuli, svoltosi in un clima di festa. La manifestazione quest'anno si è sviluppata in 5 giornate e ha coinvolto più di 370 bambini (18 classi), accompagnati da 30 insegnanti. Tutti si sono divertiti, "giocando" principalmente a judo, e hanno avuto occasione di cimentarsi in diverse discipline sportive, per la regia e la direzione dei maestri di Villanova.

All'evento hanno preso parte le classi terze, quarte e quinte della scuola primaria Rosmini, nonché le prime e le seconde di tutte le primarie del Comprensivo Pordenone Sud. Ogni anno non meno di 40 bambini delle elementari arrivano ai corsi di judo del palaZen, con un'infarinatura che permette a tutti di realizzare gli stessi esercizi, senza dover ogni volta ricominciare da zero. La prima giornata è stata dedicata alle classi Terze e la seconda alle quarte. Dopo una settimana di sostaa, la terza ha coinvolto gli scolari delle prime classi (al mattino) e delle quinte (al pomeriggio). L'ultima ha visto come protagonisti i bambini di seconda, sempre della primaria.

Tutti gli alunni hanno avuto modo di cimentarsi almeno in una prova per ogni singola disciplina di giochi a squadre di abilità motoria. Si tratta di un percorso di abilità che raccoglie competenze, ricerche ed esperienze di molte insegnanti, alla luce di un nuovo modello educativo, fondato sulla variabilità della pratica.

«La finalità - spiegano gli ideatori delle due società - è quella di "costruire" giochi dedicati a una classe e di sfida tra classi diverse. Vengono proposti il judo, il sumo, i percorsi ginnici e le discipline che le varie classi hanno modo di conoscere durante l'intero anno scolastico».

Al termine di ogni giornata, ciascun alunno ha ricevuto una medaglia di partecipazione e una t-shirt come gadget. Per quanto riguarda la classifica finale, la classe 1^ A della Rosmini si è piazzata sul primo gradino del podio. Secondo posto per la 1^ B, terza la De Amicis, quarta la Gozzi e quinta la Da Vinci. Per le seconde, prima classificata la 2^ B della Rosmini, seguita nell'ordine dalla 2^ A della Rosmini e dalla 2^ B della De Amicis. Quarta la 2^ A della Gozzi, 5° la seconda A della De Amicis e sesta la 2^ A della Da Vinci. Hanno premiato tutti gli scolari Lorenzo Cella, presidente della Libertas Regionale, e Francesco Gri, dirigente del Comprensivo Pordenone sud.

Giuseppe Palomba

COINVOLTI 370 BAMBINI AL PALAZEN DI VILLANOVA CON TRENTA INSEGNANTI

Ca' del Poggio Premiato il Maccan Prata C5

FUTSAL A2

C'era anche il Maccan Prata al galà organizzato da StreamingSport all'hotel Ca' del Poggio di San Pietro di Feletto, in provincia di Treviso. Un'iniziativa organizzata dal canale di trasmissioni online per premiare le realtà sportive che, nell'ambito della stagione appena conclusa, hanno scelto di affidarsi con successo allo streaming delle proprie manifestazioni. StreamingSport, in particolare, collabora con Forma Communication, l'azienda di Fortunato Mattiazzo alla quale la società giallonera si appoggia da ormai quattro stagioni per la trasmissione su YouTube, Facebook e, per l'appunto, StreamingSport degli incontri disputati al palaPrata. Assieme alla delegazione del Maccan Prata, composta dal direttore marketing Gian Luca Schmidt e da capitan Oscar Spatafora, un parterre di società e atleti di primo piano. «È stato apprezzato il nostro progetto - commenta Schmidt -: lo streaming facilita la visibilità di uno sport come il calcio a 5. Per noi è una leva interessante. Come ho avuto modo di spiegare, ha valenza territoriale, sociale, ma anche di business, perché ci aiuta ad aumentare i rapporti con le aziende e a farle conoscere tra loro. La società è ambiziosa e vuole crescere».

I campioni delle due ruote di ieri riuniti per "l'amarcord" dei 50 anni

RIMPATRIATA Battistella e compagni durante l'amarcord delle due ruote del passato

CICLISMO

Piacevole "amarcord" per il responsabile nazionale della Fci (è il coordinatore della Commissione pista), Bruno Battistella, e per altri campioni del pedale degli anni Settanta. Il gruppo si è riunito per ricordare i regionali Esordienti di 50 anni fa. «Ci era venuta l'idea della rimpatriata inforcando la bicicletta per percorrere una quarantina di chilometri e passare da casa di Vito Da Ros - dice il pasianese, già presidente regionale, con 10 vittorie all'attivo e in bacheca i titoli di campione friulgiuliano nel 1971, '74 e '75 -. Così abbiamo celebrato le belle avventure di un ciclismo che non esiste più».

Del gruppo facevano parte Ugo Zilli (Libertas Ceresetto, due sigilli per lui in carriera), Gianpiero Pin (Caneva, 10 vittorie), Fulvio Cussigh (Libertas Ceresetto, già campione italiano, 40 exploit), Daniele Martin (Ceresetto, 4 corse vinte), Danilo Moretuzzo (10 sigilli, il più bello dei quali il Gp Laghi di Vittorio Veneto), Andrea Grosso (10), Alessandro Primavera (70 vittorie, campione del mondo Juniores nel 1976, poi alla Del Tongo). E poi Fiorenzo Mella (Caneva, soprannominato la "Pulce dei Pirenei", campione regionale del 1974), Andrea Peressoni (6 vittorie, con la passione di scrivere racconti e libri sullo sport delle due ruote), Vito Da Ros (40 vittorie, tra le quali il Giro dell'Istria, nonché vicecampione del mondo a San Cristobal nel '78 e protagonista alle Olimpiadi di Montreal del '76), il citato Battistella e Luigi Nicodemo (40 successi). Proprio Nicodemo fu uno degli ultimi portacolori della Ciclistica Bottecchia di Pordenone, laureandosi campione regionale nel 1973 a Roveredo, dopo 135 chilometri, con la salita di Budoia affrontata 4 volte. I veterani si sono già dati appuntamento per un altro incontro a fine estate.

N.L.

Podismo

La carica dei 300 nel circuito di Coppa

Oggi è in calendario la sesta prova della Coppa Friuli 2023 di podismo, curata da Città Fiera, Mega Intersport, Città Flora, Udinese calcio e Associazione Maratonina Udinese, presieduta da Paolo Bordon. La novità è costituita dalla "location": le strutture di Città Fiera e la Dacia Arena. Ritrovo dalle 8.30 allo Show Rondò del Centro commerciale. Partenza alle 9.30 dall'area del parcheggio dello stadio. I 300 concorrenti percorreranno inizialmente l'intero perimetro del terreno di gioco, per poi uscirne, toccando anche aree adiacenti il Centro commerciale Città Fiera. Traguardo nello stesso punto di partenza. In tutto saranno 9 chilometri e 300 metri, prevalentemente su fondo asfaltato. La Coppa Friuli era "nata" nel 1981 con l'intento di creare un circuito di gare che dessero la possibilità a tutti gli amanti della corsa, indipendentemente del loro grado di preparazione, di partecipare riscoprendo il Friuli e sopratutto divertendosi. Con il trascorrere degli anni la proposta è cresciuto di rilevanza, raccogliendo crescenti consensi e sempre una notevole adesione di podisti.

P.C.

OWW, ADDIO AMERICANI IL FUTURO È GIOVANE

▶Briscoe e Terry non hanno nemmeno preso parte alla cena di fine stagione

▶Pampani: «Conquistate con gli under soddisfazioni che mancavano da tempo»

BASKET A2

Sembra strano parlare delle finali playoff di serie A2 senza l'Old Wild West Udine. Questo è peraltro il primo campionato che si può definire del "post Covid", quando invece le precedenti tre stagioni ne erano state pesantemente condizionate. Basti pensare alla sospensione del 2020 (era il 7 aprile quando la Fip si arrese di fronte all'impossibilità di proseguire e chiuse tutto in anticipo, senza vincitori né vinti), ai ferrei protocolli delle due edizioni successive, ai roster spesso e malvolentieri penalizzati dalle positività multiple al virus, alle limitazioni riguardanti il numero degli spettatori sugli spalti. Tutte cose che è meglio dimenticare (come le cosiddette "bolle"), sperando che scenari del genere non si ripresentino in futuro.

L'ULTIMA CENA

Si diceva di quanto appaia strano dover seguire finali playoff senza l'Oww (che ne è stato del detto "non c'è due senza tre"?), ma bisogna abituarsi all'idea. Tifosi compresi, in attesa di capire se la guida tecnica resterà a Carlo Finetti. Venerdì sera c'è stato peraltro il "rompete le righe", ossia l'ultima cena della squadra con il presidente Alessandro Pedone e la dirigenza bianconera, prima delle vacanze estive. Per amor di "gossip" si può dire che mancavano gli americani Isaiah Briscoe, già partito da Udine subito dopo gara-3 contro l'Unieuro Forlì, ed Emanuel Terry. Gli altri c'erano tutti.

I GIOVANI

Ieri a parlare è stato invece il responsabile tecnico del settore giovanile dell'Apu, Antonio Pampani, che ha tracciato un consuntivo dell'annata conclusasi con la partecipazione della sua Under 15 alle finali nazionali di Pescara. Pampani inizia però dall'Under 19. «Abbiamo dimostrato a noi stessi - sottolinea - di poter stare al livello della massima competizione giovanile che esiste in Italia. È sicuramente una prima esperienza positiva, visti alcuni buonissimi risultati, come la vittoria contro Treviso o il fatto di giocarsela alla pari con Trento, realtà che il panorama cestistico di Udine non era più abituato a sentire così vicine». Positivo pure il giudizio sulla formazione Under 17: «Siamo arrivati terzi nel campionato d'Eccellenza e per questo non abbiamo ottenuto l'accesso alla seconda fase, rimanendo però dietro solo alle due squadre di Trieste, che sicuramente possono vantare un lavoro molto più lungo alle loro spalle rispetto a noi. Vedere questo gruppo, com'è cresciuto, e soprattutto lo spirito che ha messo in campo, mi ha dato davvero tanta soddisfazione». Con gli Under 15 sono arrivate invece le finali nazionali. «Un risultato che mancava a Udine da tempo - puntualizza -, quindi è una grande gioia per tutti coloro che hanno potuto avere a che fare con questi ragazzi, durante la loro crescita».

BIANCONERI Da sinistra: Antonio Pampani, l'ad Gianpaolo Graberi e il dirigente Alberto Martelossi

LA CRESCITA

Al di là dei risultati sul campo, ci sono altri aspetti che il tecnico vuole evidenziare: «La parte che sicuramente mi interessa di più è il fatto che l'U19 abbia potuto aiutare la prima squadra nel suo percorso di preparazione al campionato, soprattutto quando gli infortuni sono stati numerosi. I ragazzi hanno permesso ai Senior di potersi allenare e credo che sia questo il primissimo compito di un settore giovanile. È un ottimo risultato». E poi? «Non ci sono solo i giocatori - aggiunge Pampani - ma anche gli allenatori. Pensare che un coach come Gabriele Tonelli, udinese doc, sia dovuto andare per un anno ad allenare a Fidenza perché non riusciva a trovare lo spazio che voleva a casa sua, vedere come sta crescendo nel ruolo di head dell'U17 e il lavoro eccelso fatto come assistente nell'U15, mi fa capire che stiamo costruendo e provando a migliorare, per lasciare qualcosa». In estate non ci si ferma. «Resta uno dei momenti più importanti per il miglioramento individuale - conclude -. Ovviamente l'anno prossimo sarà ancora più difficile arrivare alle finali nazionali, perché ci saranno annate che si uniscono. Però confermarsi a questi livelli dovrà essere il nostro obiettivo».

«È IMPORTANTE ANCHE IL PERCORSO FATTO DAI COACH A PARTIRE DA GABRIELE TONELLI, UN UDINESE DOC»

Carlo Alberto Sindici

Basket Prima

Mr. Malt in finale con Staffa e Marti

TRICESIMO	62
MR. MALT UDINE	66

TRICESIMO B: L. Mansutti 7, Montagnese 10, Cattivello 3, Simeoni 15, E. Del Fabro 9, Blasutig 2, Giordano 2, M. Del Fabro, Fasiolo 8, P. Mansutti 6, Cossettini. All. Chittaro.
MR. MALT B UDINE: Gracco 3, Basiaco, Piccin 5, Marti 15, Guadagni 4, Chierchia 7, Battistutta 4, Sbaiz 7, Pascoli 2, Staffa 19, Di Benedetto, Luzzi Conti. All. Natale.
ARBITRI: Figus di Pasian di Prato e Pittalis di Udine.
NOTE: parziali 20-20, 32-30, 46-45.

(c.a.s.) Nel Tricesimo mancano Confente e il suo solito ventello. Il Basket Time può invece contare su uno Staffa da 19 punti e su un Marti da 15, di fatto i due uomini chiave del match, perché nell'ultimo quarto lo hanno deciso loro. L'andamento dei 40' è ben sintetizzato dai parziali dei singoli periodi: semifinale equilibrata, indirizzata in chiusura soprattutto da 7 punti di Marti. Sul fronte opposto un Simeoni in linea con la sua media stagionale non può fare altro che sventolare una metaforica bandiera bianca. Nell'altra semifinale, al palaBenedetti, la Danieli Sc Buttrio ha battuto il Pozzuolo B: 59-54. Oggi, sempre in via Marangoni, alle 17 finalina fra Tricesimo e Pozzuolo (dirigeranno Iaia di Rive e Zanella di Aiello) e alle 19 finalissima per il titolo regionale fra Mr. Malt e Buttrio (Pollicino e Vuattolo di Udine).

Navarria tricolore dopo il derby friulano

SCHERMA

La finale dei Campionati italiani Assoluti di spada femminile, disputata sulle pedane del palaMariotti di La Spezia, è stata un derby friulano. Di fronte c'erano Mara Navarria, atleta carlinese dell'Esercito che da questa stagione si allena alla corte di Scherma Treviso, e Giulia Rizzi, udinese delle Fiamme Oro, che si allena e vive in Francia. Ha vinto Navarria, con il punteggio di 15-11. Per l'atleta formatasi alla Gemina Scherma di San Giorgio di Nogaro con il maestro Dario Codarin questo è il quarto titolo in carriera.

Partite dalla terza (Mara Navarria) e dall'ottava (Giulia Rizzi) posizione del ranking, le due friulane hanno dominato la gara. Entrambe hanno vinto tutti gli incontri di girone, conquistando rispettivamente il primo e il terzo posto del seeding dell'eliminazione diretta. Nei match a 15 stoccate Rizzi non ha "permesso" a nessuna delle avversarie di raggiungere quota 10, mentr Navarria ha dovuto faticare solamente nella semifinale, vinta alla priorità sulla rivale di sempre: Rossella Fiamingo. Illustrando la finalissima, che l'azzurra di Carlino è riuscita a "chiudere" solamente nelle ultime fasi. Così un'emozionata Mara Navarria al termine della gara: «Ho sempre voglia di migliorarmi. Con questo spirito, lavorando sodo, sono riuscita a portare a casa il quarto titolo italiano, che per me rappresenta un grande traguardo e un'iniezione di fiducia in vista dell'Europeo di Plovdiv».

LEADER Mara Navarria (Foto Bizzi)

Gesteco, guardia in arrivo Redivo rimane centrale

BASKET A2

La vecchia stagione è finita soltanto da un paio di settimane, ma alla Ueb Gesteco Cividale è già tempo di programmare la nuova. Archiviata una positivissima prima annata in serie A2, il presidente Davide Micalich e il coach Stefano Pillastrini stanno approntando il roster in vista di un campionato, il prossimo, ricco di spunti, interesse e scontri nordestini. Udine ha "sbattuto" duramente contro Forlì nella semifinale-promozione, chiusa dai biancorossi romagnoli in tre sole gare e con poche discussioni. All'Oww si aggiungeranno le retrocesse Verona e Trieste, per una serie A2 a tinte trivenete. In casa Gesteco il nucleo di squadra non sarà smantellato. Confermatissimi Rota e Miani, ducali della primissima ora, e confermato Jack Dell'Agnello. A Furin saranno concessi minutaggi superiori rispetto alla seconda parte del 2022-23, quando era stato richiamato in corsa dal prestito a Monfalcone poiché Aleksa Nikolic aveva espresso il desiderio di riaccasarsi a Roseto. Mouaha, infine, è progredito tantissimo seguendo le indicazioni del coaching team, diventando un elemento fondamentale nelle rotazioni ducali.

La società attende di conoscere la decisione di Dalton Pepper. Il 33enne originario della Pennsylvania sta riflettendo sul proprio rapporto con il basket, ed è possibile che decida di smettere, almeno in Italia. Febbrili invece i contatti fra Casale, reduce dalla vittoria ai playout che ne hanno sancito la salvezza e la contemporanea retrocessione di Chieti, e la dirigenza cividalese per verificare la possibilità di schierare in maglia gialloblù Lucio Redivo anche nella prossima stagione. Le parti professano ottimismo, quindi sarà importante anche l'opinione del cestista di Bahia Blanca. Sembra invece difficile rivedere Leo Battistini al palaGesteco: dopo due anni da protagonista e un terzo in cui all'inizio ha sofferto minutaggi inferiori, il mantovano potrebbe chiedere più spazio. Ciò lo porterebbe probabilmente a fare la stella in qualche formazione della neonata serie B Interregionale. Analogo discorso vale per Alessandro Cassese, specialista delle difese tattiche di Pillastrini, neanche lui certo di una maglia in chiave 2023-24. Enrico Micalich, infine, dovrebbe a giorni terminare le scuole superiori. Lo attende un anno in prestito in giro per l'Italia: le voci parlano dell'interessamento per lui da parte di una squadra emiliana.

Per il resto solo indiscrezioni. Il presidente Micalich, in particolare, avrebbe in mano il cartellino di una giovane guardia che potrebbe arricchire la batteria dei piccoli, ma sui nomi vige il massimo riserbo. Una cosa è certa: chi si abbonerà al PalaGesteco per la stagione 2023-24 avrà emozioni e divertimento assicurati.

Stefano Pontoni

Il Kuroki organizza e vince la sfida marziale a Tarcento

ARTI MARZIALI

È stata una giornata "a tutto judo", quella vissuta nel palasport di Tarcento. In apertura si è svolta la seconda tappa del Campionato regionale a squadre di serie B, con il successo dei padroni di casa del Judo Kuroki, che hanno superato all'andata per 3-1 la Polisportiva Tamai, mentre al ritorno hanno pareggiato 2-2. Nella competizione femminile invece si confermano al primo posto le ragazze della Polisportiva Tamai, che hanno avuto la meglio per 2-0 e 2-1 rispettivamente sul Judo Kuroki e sulla Polisportiva Montereale. Secondo gradino del podio per le tarcentine, che hanno prevalso per 3-0 sulle valcellinesi.

Successivamente si è svolto il 38° Trofeo Valli del Torre, che per la classe Esordienti A era valido anche come fase regionale del Trofeo Coni. Sono stati sette i ragazzi e le ragazze della classe 2011 ad aver guadagnato la medaglia d'oro. Si tratta di Alice Bertossi (Polisportiva Villanova) nei -40 kg, Elisabetta Puddu (Dlf Yama Arashi Udine) nei -44 kg, Sena Kadrin (Judo Azzanese) nei -48 kg, Elisa Comelli (Kuroki) nei 63 kg, Andrea Mattana (Sgt) nei -40 kg, Bruno De Denaro (Yama Arashi) nei -45 kg e Lorenzo Copat (Skorpion Pordenone) nei -60 kg, mentre Nicola Merlino (Kuroki), che ha concluso secondo, è risultato il miglior tra i regionali nei -50 kg. Di questi atleti, cinque comporranno la squadra che rappresenterà ora il Friuli Venezia Giulia alle finali nazionali, in programma dal 21 al 24 settembre in Basilicata, nelle categorie -52 e -57 kg rosa, -50, -55 e -60 kg maschili.

Per quanto riguarda la classifica per società del Valli del Torre, a salire sul gradino più alto del podio è stata proprio la società organizzatrice: il Kuroki. A seguire, Yama Arashi e Jc Tolmezzo. A proposito del sodalizio tarcentino, sono cinque gli atleti che parteciperanno domani e martedì agli Europei di Kata a Podcetrtek, in Slovenia. Gino Gianmarco Stefanel e Alessandro Cugini nel Nage no kata puntano a migliorare il 5° posto dello scorso anno; Davide Mauri, assieme a Massimo Cester (Skorpion), nel Katame no kata cercherà una medaglia in una gara che si annuncia molto competitiva; Marika Sato e Fabio Polo nel Kodokan goshin jutsu si ripresentano ai Continentali dopo 4 anni.

«Non è facile preparare coppie di Kata, perché le condizioni logistiche sono spesso complesse - dice il presidente del Kuroki, Giuliano Casco -. Le nostre tre coppie lavorano a Tarcento insieme solo quando è possibile: Cugini abita a Trento, Stefanel a Udine, Mauri a Gorizia, Cester a Pordenone, Sato a Valvasone e Polo a Villa Santina. Ogni allenamento è un viaggio e questo pendolarismo mostra una volta di più quanta caparbietà ci sia in questi atleti».

B.T.

Cultura &Spettacoli

DISEGNATORE
Il pordenonese Romeo Toffanetti è ormai tra i veterani della scuderia bonelliana per quanto riguarda la saga fumettistica di Nathan Never

Domenica 11 Giugno 2023
www.gazzettino.it

Sabato uscirà l'albo bonelliano disegnato dal fumettista pordenonese che apre l'ultimo ciclo della trilogia di Skotos
Intanto l'horror "Salvadis" vince anche il Festival di Stoccolma. I cani Kowalsky e Shiver protagonisti di un libro

FUMETTI D'AUTORE

LETTERATURA DISEGNATA A sinistra un intenso primo piano di Nathan Never e a destra il giovane Skotos con Sada, nelle tavole di Romeo Toffanetti per casa Bonelli

Il potere e la vendetta nel Nathan di Toffanetti

Dove eravamo rimasti? Nelle scorse estati Romeo Toffanetti si era dedicato a prima e seconda parte (articolata in questo caso in un trittico di albi) del clamoroso "ritorno in scena" di Aristotele Skotos nell'universo fantastico di Nathan Never, uno degli eroi di punta bonelliani. Il mefistofelico "Ari" brilla tra i "villain" del fumetto (non soltanto della casa editrice milanese) per l'assoluta malvagità, unita all'intelligenza sopraffina e alla capacità di tessere relazioni oscure con la Yakuza. La sua "morte cartacea" aveva quindi lasciato orfani molti appassionati. Da qui l'artifizio di riproporne l'eredità e gli intrighi, collegando tra loro le tante trame rimaste in sospeso nella serie fantascientifica, recuperando le gesta della compagna e del figlio pazzo Sal. Da sabato sarà in edicola "Il cuore di Sada", terza (e conclusiva) fase del ciclo "Il potere e la vendetta", ancora con i disegni del pordenonese Toffanetti, che regalerà molteplici colpi di scena ai fedeli fan del nuovo capo dell'Agenzia Alfa.

SDOPPIAMENTO

Due parole sulla trama. Oggi: fra mille ostacoli, il buon Nathan sta cercando di far luce sull'eredità di Skotos insieme alla procuratrice Angelina Terango, mentre l'amica e collega May Frayn vive una profonda crisi, umana e spirituale, favorita dalla profetessa Sorella Rebirth. Ieri: il giovane Aris Slamor, non ancora divenuto leader della Chiesa della Divina Presenza, viene assunto come precettore dalla ricca famiglia Anakris. Ben presto si trasforma nell'amante della madre di Sada, la sua giovane allieva, e viene accolto nel consiglio direttivo del culto. Da lì comincerà la scalata verso il mondo oscuro. Sempre su soggetto e sceneggiatura di Bepi Vigna, l'albo presenta il classico format già scelto a suo tempo per le prime parti del ciclo. Si sdoppia così in due racconti diversi e complementari tra loro. Uno si svolge nel presente (illustrato da Max Bertolini, un altro veterano della testata), l'altro nel passato (le chine di Toffanetti), per consentire ai lettori di capire meglio la genesi dei personaggi e le loro motivazioni più profonde.

IL MEDIOMETRAGGIO SUGLI ZOMBI GIRATO INTERAMENTE A BARCIS CONTINUA A RACCOGLIERE PREMI E SUCCESSI

SCELTE

«Ho cercato di sviluppare con dovizia di particolari l'evoluzione del "cattivo" - racconta Romeo -, che poi diventerà il peggior nemico di Nathan Never. Devo dire che mi sono molto divertito: fin dai primi numeri della serie ho avuto modo di collaborare con Bepi Vigna, quindi ci intendiamo bene». Poi un'anticipazione. «Sono già alle prese con i disegni di un'avventura del nostro investigatore del futuro ambientata nuovamente in una città del Friuli Venezia Giulia - racconta -. Fa seguito ai due albi usciti nel 2020 in una Trieste bladerunneriana, battuta dalla Bora. Quelle tavole si erano poi trasformate anche nell'evento espositivo del Science+Fiction Festival di quell'anno, la preziosa rassegna internazionale di fantascienza promossa con successo nella città giuliana, grazie a una mostra curata da VivaComics di Pordenone, allestita nell'area della Centrale idrodinamica».

BARCIS "Salvadis", altro premio

CINEMA & CANI

Nel 2021 invece Toffanetti aveva partecipato allo stesso festival in veste di regista, con il mediometraggio "Salvadis", girato a Barcis e recitato in vernacolo locale da un gruppo di ragazzi della Valcellina che combattono gli zombi. L'opera si era aggiudicata l'anno scorso un doppio riconoscimento (trama e fotografia top), in America, al Pittsburgh Moving Picture. Ora è stata premiata allo Stockholm City Film come miglior horror della rassegna e in selezione ufficiale al Bloody Hats di Stoccarda. Altri fronti caldi? «In autunno uscirà per l'editore sloveno Mladika un libro per bambini - sorride -. Racconta le avventure dei miei cani, Shiver e Kowalsky. Era già stato pubblicato dall'editore italiano Astragalo, presentato al Salone di Torino 2022 e tratto da un cartone animato trasmesso da Rai3 bis».

Pier Paolo Simonato

"La primula e il temporale", al via il tour in regione

▶Lo spettacolo è stato allestito dagli allievi dell'Accademia Nico Pepe

TEATRO

Lo spettacolo "La Primula e il Temporale", che vede protagonisti gli allievi del primo anno di corso dell'Accademia teatrale "Nico Pepe" di Udine, diretti da Claudio de Maglio, dopo una prima versione, presentata a vicino/lontano, torna in scena in quattro tappe in diverse località della regione: a Bagnaria Arsa (14 giugno, alle 21, Lascito Dal Dan); Udine (15 giugno, Arena Nico Pepe, alle 21); Terzo di Aquileia (16 giugno, Palazzo Vianelli, alle 21); San Vito al Tagliamento (17 giugno, Antico Teatro Arrigoni, alle 21).

Claudio de Maglio spiega che lo spettacolo prende spunto dal bellissimo corto di Pier Paolo Pasolini "Cosa sono le nuvole" che sta in "Capriccio all'Italiana" e ci racconta che «questa bellissima e struggente rappresentazione di marionette porta, attraverso la storia di Otello, delle riflessioni esistenziali sulla predestinazione, sulla cattiveria e la gelosia, sui grandi sentimenti umani, sull'indifferenza, sulla paura di essere amati e sul cinismo, fino ad arrivare al momento in cui la folla degli spettatori, che non capendo la differenza tra realtà e finzione scenica, irrompe nel teatro delle marionette a salvare Desdemona, a punire il perfido Jago ed il geloso Otello, nonché a portare in trionfo l'onesto Cassio. Altro elemento di interesse è stato lavorare su un testo teatrale, l'Otello di Shakespeare e esplorarne il percorso attraverso la trasposizione cinematografica e quindi riproporlo nuovamente al teatro. Innumerevoli poi le suggestioni con la realtà contemporanea dove la finzione finisce sommata all'ignoranza genera travolge storie e destini di uomini e donne».

CLAUDIO DE MAGLIO: «LO SPETTACOLO PRENDE SPUNTO DAL BELLISSIMO CORTO DI PIER PAOLO PASOLINI "COSA SONO LE NUVOLE"

In scena gli allievi del primo anno di corso - Giulio Bianchi, Martina Bunino, Silvia Cerchier, Iacopo Cesaria, Alvise Colledan, Erika Maria Cordisco, Massimo Filoso, Chiara Forti, Federica Garbarini, Santi Maccarrone, Gregorio Maconi, Andrea Monteverdi, Siro Pedrozzi, Tomas Prodorutti, Sara Volpi, Sara Wegher.

L'iniziativa, condivisa con Vettori Ultramondo, si avvale del sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia (Bando Pasolini), dei partner - i comuni di Bagnaria Arsa, Udine, Terzo d'Aquileia e San Vito al Tagliamento -, di Cinemazero e della Cineteca del Friuli, della collaborazione con Vicino Lontano.

VICINO/LONTANO Una scena dall'anteprima presentata al festival

Le Giornate della luce hanno impalmato ieri sera l'autore della fotografia per "Le otto montagne"
Gran premio della giuria all'italo-albanese Luan Amelio Ujkaj per "Il signore delle formiche"

Giuria, pubblico e giovani premiano Ruben Impens

CINEMA

È il direttore della fotografia Ruben Impens, per il film "Le otto montagne", il vincitore de Il Quarzo di Spilimbergo – Light Award 2023, il premio che il Festival Le Giornate della Luce di Spilimbergo – ideato da Gloria De Antoni che lo dirige assieme a Donato Guerra – assegna da nove anni alla migliore fotografia di un film italiano dell'ultima stagione e consiste in un'opera in mosaico realizzata dalla Friul Mosaic.

NATURA PROTAGONISTA

La giuria, presieduta da Marco Risi e composta dalla direttrice e autrice della fotografia Daria D'Antonio, dalla regista Michela Occhipinti, dal critico e saggista Giorgio Gosetti, dal critico e autore televisivo Oreste De Fornari e dal presidente di Cinemazero Marco Fortunato, ha deciso di premiare Impens perché «in questa storia, incentrata sulla sacralità dell'amicizia, la natura è molto più di uno sfondo, ma diventa protagonista e partecipa di una visione del mondo, intrisa di saggezza orientale. Questo avviene anche grazie alla fotografia di Ruben, che con l'adozione del formato quadrato e la scelta sapiente di luci e colori, sottopone il nostro sguardo a un percorso iniziatico, tutto in verticale, in profonda sintonia con l'esperienza interiore dei personaggi e con lo spirito del film».

Ruben Impens si è aggiudicato anche il Quarzo del pubblico e il Quarzo dei giovani, assegnato dalla Giuria dei Giovani, presieduta dall'attore Riccardo Rossi e composta da 35 studenti delle Scuole di Cinema di sette Università italiane ed europee (Csc Roma, Milano Civica L. Visconti, Fondazione Ca' Foscari, Liceo Rossellini Roma, University of Cinema of Belgrade, University of Cinema of Munich, Escac Barcelona).

GRAN PREMIO DELLA GIURIA

Il Gran Premio della Giuria della IX edizione delle Giornate della Luce va a Luan Amelio Ujkaj. La giuria ha deciso di assegnare il premio speciale «per l'insieme della sua carriera, iniziata con i capolavori di Sorrentino e culminata con Il signore delle formiche di Gianni Amelio. Qui i controluce e le penombre e i pochi colori, che sembrano filtrati dal bianco e nero, si intonano perfettamente con la recitazione sottotono di Luigi Lo Cascio, nel difficile ruolo di un martire dell'anticonformismo in quegli anni Sessanta che furono meno spensierati di come il cinema italiano ci ha abituato a ricordare».

QUARZO ALLA CARRIERA

Il festival poi ha consegnato il Quarzo d'Oro alla carriera a un vero e proprio maestro della fotografia del cinema italiano, Daniele Nannuzzi. Il riconoscimento va a celebrare un percorso unico, che attraversa quasi sessant'anni di storia del cinema italiano e internazionale, vissuto sempre sul campo – il set come unica scuola – interpretando con personalità e stile riconoscibile le trasformazioni del linguaggio e delle tecniche della Settima Arte. «Per aver sempre creduto nella possibilità di una poetica della luce adattata con sensibilità e intelligenza alle ragioni del film, esaltando le caratteristiche della storia narrata, in simbiosi con i registi con i quali ha collaborato, da Franco Zeffirelli ad Alejandro Jodorowsky, da Carlo Lizzani a Sergej Fëdorovic Bondarcuk. Per l'eclettismo e la curiosità che lo hanno portato a cimentarsi dal cinema al teatro e all'opera con lo stesso entusiasmo e la stessa irrefrenabile inventiva. Per l'impegno costante, anche come presidente dall'Aic, nel rivendicare per un'intera categoria di artisti il riconoscimento del carattere autoriale del lavoro svolto sulla fotografia nel cinema». Tutti i premi sono opere in mosaico realizzate dalla Friul Mosaic.

Come ogni anno Le Giornate della Luce hanno voluto rinnovare il ricordo di Michela, la ragazza di Spilimbergo vittima di femminicidio, di cui ricorrono quest'anno i sette anni dalla tragica morte. Ha portato un suo omaggio poetico anche l'attore Sebastiano Somma.

OGGI

Oggi, ultima giornata di festival, sono in programma una serie di incontri, lezioni e masterclass su cinema e fotografia, a cui prenderanno parte, nell'arco della giornata, Gianni Amelio, Luan Amelio Ujkaj, Gian Enrico Bianchi, Daria D'Antonio, Michela Occhipinti, Sara Purgatorio, che si terranno al Cinema Miotto dalle 10 alle 17, orario in cui è prevista la proiezione dell'ultimo film di Gianni Amelio *Il Signore delle formiche*, che chiuderà il festival.

SPILIMBERGO Sopra Ruben Impens con in mano il Quarzo di Spilimbergo e sotto un'immagine dal film "Le otto montagne" diretto da Felix Van Groeningen e Charlotte Vandermeersch

Sexto 'nplugged

Al-Qasar al castello di Kromberk

Ancora una collaborazione per Sexto 'Nplugged che, con Kud Morgan di Nova Gorica e Kino Šiška di Lubiana, organizza, all'interno della rassegna Musiche dal Mondo-Glasbe Sveta, un concerto unico. Martedì 25 luglio, alle 21, al Castello di Kromberk di Nova Gorica, andrà in scena la performance di Al-Qasar feat Alsarah. Autentici rappresentanti del contemporaneo, gli psichedelici Al–Qasar si affiancheranno all'acclamata guest vocalist sudanese-americana degli Alsarah & The Nubatones, per un mix esplosivo di groove arabi, psichedelia globale e trance nordafricana. Gli Al-Qasar si possono considerare i rappresentanti della moderna psichedelia globale: nati nel quartiere di Parigi Barbès, dal produttore Tommaso Attar Bellier, vengono da Francia, Libano, Marocco, Algeria, Egitto e Stati Uniti. L'anno scorso hanno pubblicato un album entusiasmante, a cui hanno collaborato musicisti leggendari come Lee Ranaldo (Sonic Youth) e Jello Biafra (Dead Kennedys). Sono considerati gli ambasciatori del genere "Arab fuzz", una miscela infiammabile con energici groove mediorientali e "trance" nordafricane.

Dall'Ecuador libro sull'asso del cielo Elia Liut

EVENTI ESTIVI

Anche per quest'anno sono molti e variegati gli eventi estivi che l'assessorato alla cultura del Comune di Fiume Veneto ha inserito nel calendario nel capoluogo e nelle frazioni. Il primo è un appuntamento prestigioso: il 20 giugno, alle 20.30, nel piazzale del Municipio (in caso di pioggia in Aula magna), per la sesta edizione della rassegna "Voce all'autore", ospite della serata sarà lo scrittore ecuadoriano Luis Zúñiga, che presenterà il libro "Asso del cielo", dedicato alla vita di Elia Liut, illustre cittadino fiumano, primo trasvolatore delle Ande, fondatore dell'aeronautica militare dell'Ecuador. Luis Zúñiga è in Italia su invito di Iila (Organizzazione Internazionale Italo-Latino Americana) e dell'ambasciata dell'Ecuador e sono previste solo due tappe nel nostro Paese, a Roma e Fiume Veneto.

"Asso del Cielo" è un affascinante romanzo biografico, in cui gli episodi si susseguono così intensamente da non lasciare un attimo di tregua al lettore, attraverso una tecnica letteraria agile e raffinata, basata su testimonianze, documenti e ogni informazione o indizio utile alla ricostruzione del personaggio e della sua epoca.

Durante l'evento è previsto un contributo della Rai, con la proiezione dei servizi realizzati dal Tgr Friuli Venezia Giulia nel 2020, in occasione del centenario della prima trasvolata delle Ande di Elia Liut.

Al termine verrà presentato il progetto didattico dal titolo "Fra le nuvole", sull'arte della navigazione aerea, il risultato di un partenariato sottoscritto tra Comune di Fiume Veneto, l'associazione di ricerca culturale "La scuola che non c'è", le scuole secondarie di primo grado di Fiume Veneto e di altri comuni del territorio regionale, oltre ad alcune scuole medie di Quito.

«Sebbene in Italia sia ancora poco conosciuto - afferma l'assessore alla cultura, Donatella Azzaretti -, Elia Liut è un personaggio e un simbolo, eroe dell'Ecuador, per l'impresa compiuta a bordo del suo Macchi Hanriot. Dopo l'evento "Musica tra le nuvole" del 2021, per omaggiare il centenario dell'impresa, vogliamo nuovamente dedicare un appuntamento di spessore al nostro eroe fiumano».

Borghi Swing, quattro giorni fra jazz ed enogastronomia

MUSICA

Dal 22 al 25 giugno, nel cuore l'incantevole borgo marinaro di Marano Lagunare farà da sfondo a 10 concerti in quattro giornate, a degustazioni di prodotti enogastronomici a chilometri zero, alla riscoperta del borgo e della sua storia, con l'impegno delle associazioni nel promuovere il territorio. Grazie a Borghi Swing, infatti, le atmosfere jazz tornano anche quest'anno fra le calli e le piazzette del suggestivo borgo marinaro: si tratta della sesta edizione della rassegna, che introduce all'Udin&Jazz Festival (10-18 luglio), organizzata da Euritmica e dal Comune di Marano Lagunare con il contributo della Regione Fvg e la collaborazione della Banda Stella Maris e dell'associazione Archeotipi. Nelle quattro serate, il pubblico potrà ascoltare buona musica e degustare le specialità del territorio e i piatti preparati con il pescato di giornata, negli stand curati dalle associazioni locali.

Inoltre, nelle serate di sabato 24 e domenica 25, dalle 18.30, si potrà visitare gratuitamente il Parco didattico ArIA e, insieme ai volontari dell'associazione Archeotipi, all'interno del laboratorio che ricostruisce parte di un villaggio dell'Età del Bronzo, sperimentare le varie tecniche legate alla sopravvivenza nell'ambiente preistorico, come l'accensione del fuoco o le strategie di caccia e pesca (info e prenotazioni archeotipi@gmail.com).

IN PROGRAMMA DIECI CONCERTI IN QUATTRO GIORNI NEL SUGGESTIVO BORGO MARINARO DI MARANO LAGUNARE

Il via ufficiale alla rassegna, giovedì 22 giugno, lo darà l'ormai tradizionale escursione in Laguna (partenza, alle 17, dal Molo Pescheria Vecchia). A bordo del battello Santa Maria, si potrà degustare un aperitivo in relax e ascoltare la musica blues del duo Cucumber Green, alias Filippo Ieraci (chitarra) ed Eugenio Dreas (contrabbasso). La serata proseguirà (alle 21.30 in piazza Frangipane), con Sacro e Profano, uno spettacolo in cui il bandoneon di Daniele Di Bonaventura accompagnerà i movimenti di danza di Roberto Lori, in un dialogo tra musica e movimento. Questo appuntamento è un'anteprima del festival Face Off - Porto D'arte, in programma a luglio a Marano Lagunare.

Venerdì 23 si parte con il Luca Colussi Quartet e "Omaggio a Paul Motian" (alle 20 in piazza Aquileia), che andrà a toccare tutte le fasi della vita musicale di questo grande batterista e compositore. In serata (21.30, piazza Frangipane), la band vintage Penelope e i Diabolici Toupè porterà sul palco uno scoppiettante repertorio rhythm and soul anni '60.

Sabato 24 saranno tre i concerti: primo in scaletta lo Juri Dal Dan Trio, featuring Francesco Bearzatti (19, piazza Aquileia), con la presentazione degli otto racconti musicali brevi contenuti in Nordy, ultima fatica del pianista. A seguire, lo stesso Bearzatti, porterà in scena con il suo quartetto il Portrait of Tony (20.30, piazza Frangipane), omaggio al grande clarinettista italo-americano Tony Scott. La giornata si concluderà con un viaggio emozionale nella discografia del Pink Floyd, assieme ai Pink Planet (22, piazza Colombo). Sarà Filippo Orefice ad aprire l'ultima giornata (19, piazza Aquileia), con il concerto di presentazione dell'album Kalaima, realizzato con il trio che porta il suo nome. Il testimone passerà poi a uno dei più importanti jazzisti friulani, Glauco Venier, con il suo straordinario Quartetto Nuovo per un Tributo a "Frank Zappa" (20.30, piazza Frangipane). Con una vera e propria festa della musica, la North East Ska*-Jazz Orchestra (22, piazza Colombo) chiuderà la serata finale di Borghi Swing, con ritmi esotici, giamaicani e afroamericani.

Al Festival "Giovanni Fabris" il sofisticato suono dell'ocarina

FESTIVAL

Prosegue la prima edizione del Festival Giovanni Fabris, in onore dello storico organista del duomo di San Giovanni di Casarsa, scomparso nel 1976.

Il secondo concerto della rassegna "Balli, Danze, Sinfonie e Stravaganze dal XIV al XX secolo" si terrà oggi, alle 19.30, in Località Sile, nel Parco dell'antica chiesa di Santa Margherita (in caso di maltempo all'interno della chiesa stessa). Qui si esibiranno gli Anima Musices: Doralice Minghetti all'ocarina, Giuseppe Monari al clavicembalo e Federico Lolli alle percussioni. Ingresso libero.

L'OCARINA

«Un ensemble - spiega Gabriele Martin, responsabile artistico del Festival - davvero singolare, che per la prima volta porterà la sofisticata bellezza dell'ocarina sul nostro territorio comunale, suonata dalla virtuosa e giovanissima Doralice Minghetti, assieme al clavicembalo di Giuseppe Monari e alle percussioni di Federico Lolli. Insieme esploreremo un programma "danzante" con balli e canzoni dai repertori più antichi fino a quelli più moderni».

Prima del concerto ci si potrà avvicinare agli strumenti per conoscerli e assistere a una presentazione delle caratteristiche e possibilità degli stessi come anche si potrà visitare il parco e la chiesa, risalente al XV secolo, con all'interno un prezioso altare ligneo e interessanti affreschi.

ANIMA MUSICES Doralice Minghetti e Giuseppe Monari

PROMOZIONE DEL TERRITORIO

«Il Festival - sottolinea il sindaco Claudio Colussi - dopo il positivo avvio, con il primo concerto nella chiesa parrocchiale del capoluogo, arriva in uno degli angoli più caratteristici del nostro territorio, che, attraverso la musica di qualità, promuoviamo e facciamo conoscere. Questo è uno degli obiettivi principali del progetto, che come amministrazione comunale sosteniamo con convinzione». Organizzano Comune di Casarsa e Accademia organistica udinese con la collaborazione di Par San Zuan, Associazione Corale Casarsese, le Parrocchie di San Giovanni, Casarsa, Orcenico Inferiore-Sile, Comune di Zoppola, Polifonica Friulana Jacopo Tomadini, con il patrocinio della Regione Fvg. La rassegna è inserita nel programma del Festival Organistico Internazionale Friulano "Giovanni Battista Candotti", di cui è direttore artistico il m° Beppino Delle Vedove.

IL GAZZETTINO
PORDENONE

REDAZIONE: Corso Vittorio Emanuele, 2
Tel. (0434) 28171 - Fax (041) 665182
E-mail: pordenone@gazzettino.it

CAPOCRONISTA:
Andrea Zambenedetti

VICE CAPOCRONISTA:
Mauro Filippo Grillone

REDAZIONE:
Marco Agrusti, Cristina Antonutti, Loris Del Frate, Franco Mazzotta, Susanna Salvador, Pier Paolo Simonato

UFFICIO DI CORRISPONDENZA DI UDINE
Corte Savorgnan, 28
Tel. (0432) 501072 - Fax (041) 665181
E-mail: udine@gazzettino.it
Camilla De Mori

Diario

OGGI

Domenica 11 giugno
Mercati: Meduno.

AUGURI A...

Tantissimi auguri a **Loretta Venier**, di Roveredo in Piano, per i suoi 28 anni, da mamma Carolina, papà Flavio e dalla sorella Eugenia.

FARMACIE

AZZANO DECIMO

▶**Innocente, piazza Libertà 71**

FONTANAFREDDA

▶**Bertolini, piazza Julia 11 - Vigonovo**

MANIAGO

▶**Comunale, via dei Venier 1/a - Campagna**

PORCIA

▶**Comunali, via Gabelli 4/a - Rorai Piccolo**

PORDENONE

▶**Borsatti, via Carducci 17 - Villanova**

PRATA

▶**Cristante e Martin, via della Chiesa 5 - Villanova**

SACILE

▶**Esculapio, piazza IV Novembre 13**

SAN VITO AL T.

▶**San Rocco, via XXVII Febbraio 1511, 1**

SPILIMBERGO

▶**Farmacia di Tauriano, via Unità d'Italia 12.**

EMERGENZE

▶**Numero verde Regione Fvg emergenza coronavirus: tel. 800.90.90.60.**

Cinema

PORDENONE

▶**CINEMAZERO**
piazza Maestri del Lavoro, 3 Tel. 0434 520527
«RAPITO» di M.Bellocchio : ore 16.00 - 18.30 - 21.00. **«DENTI DA SQUALO»** di D.Gentile : ore 16.30 - 18.30 - 20.30. **«BILLY»** di E.Mazzacurati : ore 16.45 - 21.15. **«PRIGIONE 77»** di A.RodrÃ- guez : ore 16.30 - 18.45. **«OLGA IN FUGA PER LE OLIMPIADI»** di E.Grappe : ore 19.00 - 20.45.

FIUME VENETO

▶**UCI** via Maestri del Lavoro, 51 Tel. 892960
«TRANSFORMERS: IL RISVEGLIO» di S.Jr. : ore 14.00 - 15.30 - 17.00 - 18.30 - 19.30 - 19.45 - 22.30. **«LA SIRENETTA»** di R.Marshall : ore 14.10 - 15.00 - 16.50 - 18.00 - 19.50 - 21.20. **«SPIDER-MAN: ACROSS THE SPIDER-VERSE»** di J.Powers : ore 14.15 - 14.30 - 16.00 - 17.40 - 19.00 - 20.40 - 22.00. **«BLU E FLIPPY - AMICI PER LE PINNE»** di M.Kheyrandish : ore 14.40 - 17.20. **«FAST X»** di L.Leterrier : ore 16.00 - 19.10 - 22.20. **«MINDCAGE - MENTE CRIMINALE»** di M.Borrell : ore 17.10 - 22.45. **«DENTI DA SQUALO»** di D.Gentile : ore 19.40 - 22.10. **«TRANSFORMERS: IL RISVEGLIO (2023) (3D)»** di S.Jr. : ore 21.30. **«THE BOOGEYMAN»** di R.Savage : ore 22.50.

MANIAGO

▶**MANZONI** via regina Elena, 20 Tel. 0427701388
«FAST X» di L.Leterrier : ore 21.00.

UDINE

▶**CINEMA VISIONARIO** Via Aquini, 33 Tel. 0432 227798
«RAPITO» di M.Bellocchio : ore 15.30 - 18.00 - 20.30. **«SPIDER-MAN: ACROSS THE SPIDER-VERSE (DOLBY ATMOS)»** di J.Thompson : ore 15.20 - 18.00 - 20.40. **«LA SIRENETTA»** di R.Marshall : ore 15.15 - 17.40. **«RITORNO A SEOUL»** di D.Chou : ore 17.55. **«PRIGIONE 77»** di A.RodrÃ- guez : ore 16.00 - 20.15. **«ANIMAL HOUSE»** di J.Landis : ore 20.30. **«OLGA IN FUGA PER LE OLIMPIADI»** di E.Grappe : ore 15.50. **«IL SOL DELL'AVVENIRE»** di N.Moretti : ore 18.25. **«OLGA IN FUGA PER LE OLIMPIADI»** di E.Grappe : ore 20.20.

▶**MULTISALA CENTRALE** via D. Poscolle, 8/B Tel. 0432504240
«BILLY» di E.Mazzacurati : ore 16.15 - 18.15 - 20.15. **«DENTI DA SQUALO»** di D.Gentile : ore 16.20 - 18.25 - 20.30.

PRADAMANO

▶**THE SPACE CINEMA CINECITY** Via Pier Paolo Pasolini n. 6 Tel. 892111
«BLU E FLIPPY - AMICI PER LE PINNE» di M.Kheyrandish : ore 14.00 - 15.40. **«MINDCAGE - MENTE CRIMINALE»** di M.Borrell : ore 14.10 - 22.20. **«THE BOOGEYMAN»** di R.Savage : ore 14.15 - 22.30. **«SPIDER-MAN: ACROSS THE SPIDER-VERSE»** di J.Powers : ore 14.20 - 15.20 - 16.40 - 17.40 - 18.50 - 20.05 - 21.00 - 22.10. **«LA SIRENETTA»** di R.Marshall : ore 14.30 - 15.30 - 16.10 - 17.10 - 17.50 - 18.40 - 19.20 - 21.15. **«TRANSFORMERS: IL RISVEGLIO»** di S.Jr. : ore 15.10 - 16.15 - 18.20 - 19.15 - 21.30 - 22.00. **«GUARDIANI DELLA GALASSIA VOL. 3»** di J.Gunn : ore 15.20. **«FAST X»** di L.Leterrier : ore 15.45 - 19.00 - 20.40 - 21.15 - 22.15. **«RAPITO»** di M.Bellocchio : ore 18.00. **«DENTI DA SQUALO»** di D.Gentile : ore 19.10 - 21.50.

MARTIGNACCO

▶**CINE CITTA' FIERA** via Cotonificio, 22 Tel. 899030820
«BLU E FLIPPY - AMICI PER LE PINNE» di M.Kheyrandish : ore 15.00 - 16.00. **«LA SIRENETTA»** di R.Marshall : ore 15.00 - 16.00 - 17.00 - 18.00 - 20.00. **«SPIDER-MAN: ACROSS THE SPIDER-VERSE»** di J.Powers : ore 15.00 - 17.15 - 18.00 - 21.00. **«TRANSFORMERS: IL RISVEGLIO»** di S.Jr. : ore 15.00 - 18.00 - 20.00 - 21.00. **«MINDCAGE - MENTE CRIMINALE»** di M.Borrell : ore 15.00 - 18.45 - 21.00. **«DENTI DA SQUALO»** di D.Gentile : ore 15.30 - 18.00 - 20.30. **«THE BOOGEYMAN»** di R.Savage : ore 15.30 - 21.00. **«FAST X»** di L.Leterrier : ore 18.00 - 21.00. **«GUARDIANI DELLA GALASSIA VOL. 3»** di J.Gunn : ore 18.00 - 21.00.

GEMONA DEL FR.

▶**SOCIALE** via XX Settembre Tel. 0432970520
«LA SIRENETTA» di R.Marshall : ore 17.30. **«RAPITO»** di M.Bellocchio : ore 20.30.

La moglie Elfriede, i figli Andrea, Claudio e Filippo con Cristina, gli amati nipoti Lapo, Elena, Pietro e Jacopo, i parenti tutti annunciano la scomparsa del

Dott.
Sisto Franco Albertin

I funerali avranno luogo Martedì 13 Giugno alle ore 15.30 nel Santuario di Monteortone.

Abano Terme, 11 giugno 2023

IOF Santinello - tel. 049 802.12.12

La Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, nelle persone di tutti coloro che vi operano, è vicina alla Famiglia di

Pio Bussolotto

e ne ricorda con gratitudine il rilevante contributo dato in occasione della costituzione della Fondazione stessa e alla sua successiva crescita.

Padova, 11 giugno 2023

IL GAZZETTINO

Domenica 11 Giugno 2023
www.gazzettino.it

GIUGNO

LA SOSTENIBILITÀ NELLE CUCINE DALLA LAGUNA ALLE DOLOMITI

Claudio De Min

RISTORANTI PIÙ VERDI

CRESCE L'ATTENZIONE DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE ALLA SALUTE DEI CLIENTI E DELL'AMBIENTE

Quando certe parole diventano un mantra, buono per tutti gli usi e le occasioni, il rischio è che perdano di significato, per quanto profondo e potente sia, che diventino banali, e si trasformino in slogan vuoti. Prendi "sostenibilità", ad esempio, un concetto introdotto in occasione della prima conferenza ONU sull'ambiente nel 1972 e che oggi va molto di moda.

Troppo? Essendo la sostenibilità "condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri" (fonte Treccani) farsene carico è lodevole e discuterne non è mai abbastanza.

Il problema è che oggi, nel mondo del cibo, a parole tutto sembra sostenibile (la pesca e l'allevamento, la viticoltura e le coltivazioni, gli orti e la cucina). A parole, appunto. Il tema è serio e di grande attualità, ovviamente, al punto che perfino la Michelin da qualche anno ha deciso di affiancare, nel giudizio sui ristoranti, alle mitiche stelle rosse anche quelle verdi.

Bella intuizione di marketing, certo, ma va anche detto che scorrendo la lista ci si imbatte in realtà (alcune anche a nordest) che di questa filosofia hanno davvero fatto la ragione del loro impegno. Ecco perché, per approfondire il concetto, abbiamo chiesto a Chiara Pavan, chef di Venissa nell'isola di Mazzorbo a Venezia, Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini, chef e mente del SanBrite, a Cortina di Ampezzo, e Nicola Portinari chef de La Peca a Lonigo (Vi), di raccontarci la loro idea di sostenibilità applicata alla ristorazione. Tenendo conto che, fra l'altro, dalla Laguna alle Dolomiti, non c'è solo da salvaguardare la salute dei clienti ma anche quella di ambienti bellissimi e fragili.

UNO CHEF, UNA RICETTA

Adele Zamuner l'autodidatta che fa scuola di "sopa coada"

Saran
a pagina 9

IL VINO

Le armonie di Stajnbech dedicate all'Italia

Sparvoli
a pagina 12

"CUCINA AMBIENTALE" VERSO UNA TAVOLA PIÙ CONSAPEVOLE

Chiara Pavan*

Negli ultimi anni, io e Francesco Brutto (partner nella vita e nel lavoro) abbiamo intrapreso un percorso culinario che abbiamo definito "di cucina ambientale". Si tratta di un approccio culinario che abbraccia due significati del termine "ambientale". Da un lato, la nostra cucina si ispira al territorio circostante, utilizzando ingredienti locali come erbe, fiori, alghe e pesci che rappresentano una fotografia di quell'ecosistema.

Dall'altro, ci preoccupiamo dell'ambiente e affrontiamo il cambiamento climatico attraverso le nostre scelte culinarie. Abbiamo deciso di adottare questa filosofia dopo esserci accorti della fragilità della laguna, un'area che più di altre risente dei cambiamenti climatici e che è afflitta dall'aumento del livello del mare, dalla scomparsa delle barene e dalla diminuzione delle specie ittiche. Questi fenomeni allarmanti ci hanno spinto ad affrontare i problemi ambientali attraverso la nostra cucina.

Uno dei principi fondamentali che guidano il nostro approccio è la conoscenza approfondita del territorio, dell'ambiente e delle tradizioni locali. Per questo, collaboriamo e sosteniamo attivamente produttori locali che condividono le nostre preoccupazioni e i nostri valori riguardo al cibo e all'ambiente.

Chiara Pavan (qui con Francesco Brutto, suo compagno di vita e di lavoro) nell'orto di Venissa

RIDUZIONE

Inoltre, la nostra cucina si basa sulla riduzione dello spreco alimentare e sull'utilizzo di ingredienti principalmente vegetali. Creiamo menu salutari e rispettosi dell'ambiente. Proponiamo una grande quantità di cibi vegetali di stagione, come verdure, frutta, cereali e legumi, riducendo l'uso di proteine animali. Da tre anni abbiamo smesso di cucinare la carne e attualmente i nostri menu sono caratterizzati da una prevalenza di piatti vegetali. Per sostenere questa visione, da anni coltiviamo un nostro orto interno al ristorante, dove crescono erbe aromatiche, verdure e piccoli frutti, che utilizziamo direttamente in cucina. Questo ci consente di ridurre ulteriormente la nostra impronta ambientale, garantendo ingredienti freschi e di alta qualità.

Attraverso le nostre scelte affrontiamo anche il problema delle specie invasive. La laguna veneta è minacciata da specie alloctone che causano danni al suo già fragile ecosistema. Abbiamo deciso quindi di includere queste specie – come il vorace granchio blu, molluschi come l'andara inaequivalvis, la rapana venosa e il pesce serra – nel menu del ristorante, utilizzandole in diverse ricette. Attraverso questa scelta, intendiamo sensibilizzare sui pericoli delle specie invasive e promuovere un approccio responsabile alla loro gestione.

Oltre a focalizzarci sull'aspetto ambientale, teniamo molto alla cura del nostro staff. Crediamo che sia importante creare un ambiente di lavoro sano in cui ognuno si senta valorizzato e motivato. Promuoviamo la formazione continua e l'approccio collaborativo, in modo che il nostro team possa crescere professionalmente e condividere la passione per una cucina consapevole.

Tutte queste scelte, seppur non semplici, hanno ricevuto ampi consensi e apprezzamenti da parte della comunità culinaria e dei clienti del ristorante Venissa, e d'altro canto ci fanno pervenire richieste di collaborazione in un settore in grande crisi sotto questo aspetto. Il nostro impegno per l'ambiente e la nostra passione per una cucina sostenibile hanno reso il ristorante una meta ambita per coloro che cercano un'esperienza culinaria contemporanea.

DA UN LATO CI ISPIRIAMO AL TERRITORIO, CON INGREDIENTI LOCALI, DALL'ALTRO AFFRONTIAMO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO CON LE SCELTE CULINARIE

EDUCAZIONE

Crediamo fermamente nel ruolo educativo che noi cuochi ricopriamo, e pensiamo che ogni azione conti e che l'impatto complessivo dipenderà dalla diffusione di queste pratiche a livello globale. Siamo fiduciosi che iniziative come la nostra possano contribuire a promuovere un futuro più sostenibile attraverso il cibo che prepariamo e serviamo. I cuochi hanno oggi il potere e la responsabilità di influenzare il sistema alimentare, affrontando in questo modo il cambiamento climatico.

** dal 2017 Cheffe del ristorante Venissa, nell'isola veneziana di Mazzorbo, una stella Michelin*

IL GAZZETTINO
DIRETTORE RESPONSABILE: Roberto Papetti
COORDINATORE EDITORIALE: Ario Gervasutti
SUPPLEMENTO A CURA DI: Luciano Pignataro, Claudio De Min
STAMPA: Stampa Venezia S.r.l. - Venezia

RICCARDO, LUDOVICA E LA RISTORAZIONE "RIGENERATIVA"

A Cortina d'Ampezzo il SanBrite nasce dall'agriturismo di famiglia con un'idea precisa: un movimento circolare che va dalla terra al piatto e dal piatto nuovamente alla natura

Riccardo Gaspari del SanBrite a Cortina d'Ampezzo

«Il mio ristorante è il luogo in cui vorrei costruire un percorso di cambiamento. Cambiare la visione del cucinare, dei piatti, delle ricette. Vorrei che ogni parte del processo non fosse separata, ma si muovesse in modo circolare e costante. Dalla terra al piatto, dal piatto nuovamente alla natura». Parole di Riccardo Gaspari, ampezzano purosangue (basta il cognome, del resto) che nel 2017 ha avviato questo percorso, meglio, questa bella avventura chiamata SanBrite, il ristorante dell'azienda agricola che nel 2020 ha conseguito la stella Michelin, una storia nata da una stalla e da un semplice (ma amatissimo) agriturismo e poi elevatasi fino a diventare un riferimento per l'alta cucina di montagna.

Dal dialetto San (salutare) e Brite (malga), il ristorante è diventato non solo un punto di arrivo della cucina tradizionale de El Brite de Larieto, luogo dove tutto ebbe inizio, ma anche un punto di partenza dove lo chef Riccardo Gaspari e sua moglie, nonché general manager dell'azienda, Ludovica Rubbini, hanno iniziato a parlare di sostenibilità, declinata in tutti i modi in cui l'azienda è in grado di contribuire al benessere del luogo dove sorge, Cortina d'Ampezzo.

Partendo dal semplice pannello solare fino a creare il concetto di Cucina Rigenerativa che, attraverso l'agricoltura rigenerativa, crea un circolo virtuoso tra gli ingredienti prodotti a km 0, come verdure, latte, formaggio, burro, grazie alla storica stalla de El Brite de Larieto da portare in tavola non solo dagli ospiti ma anche dalla loro stessa famiglia, per poi riportare ciò che avanza agli animali, affinché si nutrano di cibi sani e genuini e producano ingredienti di qualità.

Il cuore dell'azienda, quindi, è proprio il Brite de Larieto, una malga a 1700 metri di altezza, circondata da uno dei lariceti più importanti d'Europa e che ogni giorno accoglie innumerevoli ospiti in un ambiente che profuma di casa, curato in ogni dettaglio e i cui prodotti si vendono al Piccolo Brite, meta irrinunciabile della spesa di valligiani e turisti.

Aperto nel 2004, il ristorante è il luogo che oggi permette a Riccardo e Ludovica di parlare di tradizioni, di territorio, di meticolosa attenzione delle materie prime che vengono servite, di cura e di comunità. Non per altro, grazie a questa filosofia che permea ogni aspetto dell'azienda, sia il Brite de Larieto che il SanBrite hanno ricevuto la stella verde, il riconoscimento della guida Michelin a quelle aziende che sono particolarmente impegnate nella sostenibilità.

Ma Riccardo e Ludovica non volevano fermarsi alla gestione sostenibile di due ristoranti, volevano andare oltre, elevare la consapevolezza di sostenibilità anche a più alti livelli, oltre a quello gastronomico e così hanno ideato l'evento Genesis, che accende il focus sulla sostenibilità del mondo in cui viviamo e a cui dovremmo essere grati.

Specchio di questa filosofia è Casa Genesis, ovvero uno spin-off dell'evento principale di settembre (siamo al terzo anno), che si dedica all'elemento Terra, inteso anche e soprattutto come territorio e che in due giorni (17 e 18 giugno prossimi) metterà l'accento su quanto importante sia la cura del territorio, la collaborazione di (e con) una comunità che contribuisce al bene comune. Attività centrale sarà infatti la pratica del Curadizo, che consiste nella pulizia da parte della comunità dei pascoli prima dell'arrivo degli animali. Le gente della montagna che dona il suo tempo per il proprio e altrui benessere. «Quando abbiamo iniziato a pensare a Genesis, avevamo soprattutto in mente un messaggio: che esiste un altro modo di vivere la montagna. A chi frequenta una località come Cortina, vogliamo dire che c'è molto di più che fare un giro in centro in paese o andare a cena in un bel ristorante, o passeggiare tutti sugli stessi sentieri, e visitare gli stessi laghi...», ha detto Riccardo in un'intervista a Identità Golose. Genesis non è infatti un evento in cui la cucina è protagonista assoluta. Lo è invece la montagna: «La nostra montagna, e dunque la nostra quotidianità, i luoghi in cui viviamo, le attività, lo spirito di comunità e di condivisione, il legame indissolubile con la natura, che sono alla base del nostro modo di vivere».

C.D.M.

«LA SOSTENIBILITÀ PASSA ANCHE PER IL LUOGO DI LAVORO»

Siamo a Lonigo (Vi) e La Peca è uno dei grandi ristoranti non solo del Veneto ma d'Italia. Una storia che si può riassumere in quattro date: 1987, l'inaugurazione; 1996, la prima stella Michelin; 2008, l'arrivo della seconda stella; 2022, la conquista della Stella Verde, a premiare un approccio sempre più "verde" e rispettoso alla ristorazione e a tutto quello che le gira intorno.

Fra gli artefici di questo capolavoro di provincia, fatto di talento e capacità gestionale, e costruito letteralmente in famiglia, c'è Nicola Portinari, "mente" della cucina che fa squadra con il fratello Pierluigi (prima pasticcere, ora manager e responsabile della cantina) e la cognata Cinzia Boggian, regista del servizio. E - in tema green - c'è un'altra data che Nicola ricorda, il 2015: «Otto anni fa è iniziata la svolta orientata ad una più marcata attenzione alla sostenibilità. Partendo dai fornitori, abbiamo costituito una squadra con ortolani e allevatori della zona che ci garantiscono non solo qualità assoluta ma anche una filiera rispettosa e pulita. In secondo luogo ci siamo dotati di un importante impianto fotovoltaico per la creazione di energia. Abbiamo cominciato a prestare sempre maggiore attenzione a ridurre al minimo lo spreco alimentare e, infine, al benessere dei nostri dipendenti, con due giorni di riposo settimanale, periodiche chiusure e grande cura degli ambienti e del clima di lavoro. Il nostro ruolo ci mette di fronte alla responsabilità di essere un esempio positivo, proponendo non solo il rispetto per i clienti e per la loro salute, ma anche delle risorse e dell'ambiente che vogliamo lasciare ai nostri figli e nipoti».

La colazione in mezzo ai boschi sopra Cortina in una precedente edizione di Genesis

C.D.M.

UNO CHEF, UNA RICETTA

LUCA TARTAGLIA E LA CUCINA SU MISURA DI "PIERRE"

Ha deciso da ragazzino che voleva fare il cuoco, ha girato l'Europa e il mondo, ha amato la Francia, e adesso propone la sua filosofia a Treviso

Claudio De Min

È nato a Cittadella (Pd), ha 32 anni, ma ne aveva appena 12 – Luca Tartaglia - quando ha deciso che nella vita sarebbe stato un cuoco. E 16 quando è approdato nel primo porto importante del suo lungo navigare nel mare insidioso e affascinante della cucina, fra l'Italia e l'Europa, al fianco di Riccardo Camanini, a quei tempi all'hotel Villa Fiordaliso di Gardone Riviera (Bs) e oggi addirittura all'8. posto al mondo (quindi al numero uno in Italia) con il suo Lido 84, nella classifica nella World's 50 Best restaurant. Ma il vero amore, per Luca, da sempre, è stata la Francia, fin ai tempi dell'alberghiero a Castelfranco, grazie ad una docente che raccontava di Marchesi e Bocuse. Una passione che poi lo stesso Camanini ha contribuito ad accentuare.

Francia (e Veneto, ovviamente), nel destino. Le esperienze con Davide Filipetto a Storie d'amore a Borgoricco (Pd) e poi a Trento con Alfio Ghezzi (Lovanda Margon), la partecipazione al Bocuse d'Or a Lione. La partenza per Londra dove ha imparato sì l'inglese ma soprattutto il linguaggio della grande cucina francese a Le Gavroche. Poi, finalmente, la Francia e il sogno di lavorare per Pascal Barbot, all'Astrance («Aveva un'idea di cucina che sentivo molto vicina»), sogno esaudito dopo mille peripezie e al costo di... un anno di lavoro completamente gratuito: «Ma mi ha lasciato tanto sia dal punto di vista umano che professionale».

Non esattamente come il mitico Alain Ducasse, altra esperienza straordinaria e irrinunciabile, all'Hotel Plaza Athenée di Parigi «ma un modo di lavorare che non era nelle mie corde, a partire dallo inaudito spreco di materie prime, anche eccezionali e costosissime, spesso sacrificate nel nome di un'idea di perfezione assoluta che a volte penalizza la sostanza e soprattutto l'anima del piatto. Un difetto che trovo anche adesso, in Italia, in qualche ristorante stellato».

Dopo gli anni di Parigi e di numerosi viaggi e stage in giro per il mondo, dall'Asia alla Danimarca fino a Barcellona con il fratello di Ferran Adrià e la cucina giapponese di Okuda «ho sentito che era il momento di fare da solo, di prendermi le responsabilità in prima persona». Ed ecco (2017) l'apertura e la gestione della cucina di Zanze XVI a Venezia: «Ero affascinato dal progetto e dalla città ma dopo quasi due anni di alti e bassi, gioie e dolori direi, ho deciso di cambiare». Un passaggio con Antonio Guida, all'hotel Mandarin Oriental di Milano e poi è arrivato Pierre: «Avevo deciso di mettermi in proprio e ho cominciato a cercare fra Padova e Treviso. Si è materializzata l'occasione di rilevare gli spazi di un apprezzato ristorante di pesce di Treviso, la Porta di Alberto. La pandemia ha rallentato il progetto, poi per fortuna i proprietari hanno preferito che fossi io a subentrare».

E così è nata Pierre, la trattoria sartoriale (in sala c'è il bravissimo socio ed amico Nicolò De Pol, conosciuto proprio a Venezia), che nel nome ha la sua missione: «Una cucina dinamica, libera, senza pregiudizio, una cucina con l'anima, istintiva, che non ricerca la perfezione ma la sostanza, che si adatta non solo all'estro, alla reperibilità della materia prima ma anche alle esigenze del cliente. Non abbiamo menu, e questo per molti può essere un problema, ma invece dal mio punto di vista è un vantaggio se, come facciamo noi, si cerca di assecondare gusti e inclinazioni di chi si siede alla nostra tavola».

Sopra lo chef Luca Tartaglia con il socio Nicolò De Pol

Sotto il Consommé di pomodoro con molluschi e crostacei profumato allo zenzero e limone

LA PREPARAZIONE

IL PIATTO
Consommé di pomodoro con molluschi e crostacei, profumato allo zenzero e limone

INGREDIENTI
Pomodoro datterino e pomodoro San Marzano, crostacei e molluschi secondo disponibilità (cozze, vongole, gamberi, calamari), limone bio non trattato, zenzero fresco, olio extravergine di oliva, foglie di basilico, salsa di soia, formaggio primo sale.

PROCEDIMENTO
Frullare i pomodori San Marzano con una parte di pomodori datterino, aggiungere qualche fetta di zenzero e foglie di basilico. Fare sobbollire per circa 30 minuti e filtrare. Sbollentare i pomodori datterino restanti, immergerli in acqua fredda e ghiaccio, pelarli e poi tagliarli in 3 o 4 pezzi. Pulire i crostacei e i molluschi e cuocerli a vapore per pochi secondi. Se troppo grandi tagliarli a pezzi. Tagliare a cubetti il primo sale. Tagliare un limone a vivo e ricavare dei cubetti dagli spicchi.

FINITURA
In una fondina disporre i pomodori, i crostacei e i molluschi intiepiditi e i cubetti di primo sale. Condire con l'olio extravergine di oliva, le foglie di basilico, la buccia di limone grattugiata e qualche cubetto di limone a vivo. Condire il consommé tiepido con l'acqua di cottura rilasciata dai molluschi e dai crostacei e aggiustare la sapidità con la salsa di soia. Versare nella fondina e servire.
La ricetta nasce dall'idea di riprendere i brodi e le zuppe giapponesi con cui sono soliti iniziare il pasto, italianizzandola con gli ingredienti che più ci rappresentano: pomodoro, basilico e olio extravergine.

UNO CHEF, UNA RICETTA

Adriano De Grandis

RAFFAELE ROS ISPIRAZIONE SUD MATERIE PRIME E SEMPLICITÀ

Dalla fascinazione per il circo da ragazzino alla stella Michelin a Rio San Martino (Ve): storia di un cuoco che non amava mangiare

La domanda vale per mille e più categorie, specie per quelle più "creative". Cuochi si nasce o si diventa? Ascoltando Raffaele Ros, stella Michelin ormai da una decina d'anni con il suo "San Martino" a Scorzè, si direbbe che prevale decisamente la seconda. Perché la passione ha i suoi percorsi e anche le sue epifanie: e non sempre queste si manifestano immediatamente, ma crescono a poco a poco con l'età, facendo cambiare improvvisamente strada. E a Raffaele è andata proprio così. Cuoco per caso, ma da subito mai cuoco a caso. Parole sue.

«La mia famiglia era appena rientrata dalla Svizzera, dove i genitori erano andati a lavorare. Ero un ragazzino, finite le medie, metà anni '70. L'italiano lo masticavo male, anche in scrittura non andavo bene, i corsi di recupero erano faticosi. Serviva quindi una scuola che mi agevolasse da questo punto di vista: non troppo studio, ma qualcosa di più pratico. Io e mio fratello ci iscrivemmo all'alberghiero di Castelfranco. E fu come scoprire un mondo nuovo, che mi piacque. Certo se penso ai desideri da fanciullo, sono finito da tutt'altra parte. Da bambino avevo una fascinazione enorme per l'ambiente circense, ma in fondo anche quello enogastronomico non è detto non sia un circo. Comunque non solo non avrei pensato, all'epoca, di mettermi ai fornelli, ma non amavo granché nemmeno mangiare. Ero un po' delicatino: gran lattuga e ovviamente Emmental, già il pomodoro mi faceva orrore. Andava un po' meglio con la carne. Ma sedermi a tavola non era certo una delle mie urgenze», dice sfogliando l'album della memoria.

Una svolta, serviva una svolta. Non basta iscriversi all'alberghiero: «No. Il primo tirocinio alle storiche "Tre panoce" di Conegliano ha fatto molto. E poi a Brisighella cominciai sul serio a innamorami della cosa: la pasta fatta in casa suscitò molto fascino e forse iniziai a capire che la strada non era così male. Certo a 17 anni non hai ancora chiare molte cose. Da "Duilio" a Caorle provai anche l'esperienza in sala, ma per me era troppo faticosa. Il caso volle che si liberò presto un posto in cucina. Accettai l'invito a entrarci. E si può dire che non ne sono più uscito».

Sopra Raffaele Ros, chef del ristorante San Martino di Scorzè (Ve), una stella Michelin

Facciamo adesso un balzo nel tempo. Ed eccoci al San Martino, stella Michelin. Raffaele Ros chef, Michela Berto in sala: una coppia nella vita, praticamente a tutte le ore: «Nel 1992, salutato il "Cipriani" di Torcello, Michela rilevò l'osteria di famiglia e iniziò l'avventura. Siamo partiti restando fermi sulla tradizionalità, inserendo un po' alla volta rivisitazioni e aggiornamenti. Un cammino ponderato, mai salti nel vuoto. Pian piano, in vent'anni siamo arrivati alla stella, che ci ha dato tanto in termini di soddisfazioni e spronato di più a conservarla».

Le carriere si ispirano sempre ad altri maestri, prima di diventarlo: «Il faro è stato Gualtiero Marchesi, per me insuperabile per come ha cambiato la cucina italiana. E poi: Enzo De Prà, Annie Féolde. Questo è il passato. Ma il futuro è come il passato: non si è mai arrivati. Bisogna avere sempre molti stimoli, cercare, capire. Guardarsi attorno. Oggi la cucina è globale, nessuno può restare al suo orticello. L'asiatica attrae molto, ma la mia attenzione va soprattutto all'Italia del Sud, grandi materie prime e semplicità: si fanno dei piatti sempre straordinari; e poi il Nord Europa, dove la genialità oggi è dietro ogni angolo».

LA PREPARAZIONE

Ostrica, bue e infuso di funghi.

INGREDIENTI (per 6 persone)

6 ostriche Gillardeau n. 2. Per la coda di bue stufata: Mezzo kg di coda di bue, 50 g di carote a cubetti, 50 g di sedano a cubetti, 50 g di cipolla a cubetti, 10 g funghi secchi ammollati, 1 litro di brodo vegetale, Vino bianco, sale pepe e olio q.b. Per l'infuso di funghi: 100 g. funghi Champignons, 30 g. funghi secchi, 50 g. scalogno, 1 spicchio d'aglio vestito, qualche foglia di sedano verde e prezzemolo, Brodo vegetale q.b., Sale e olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Ostriche: immergere per un minuto in acqua bollente e salata l'ostrica, toglierla dal guscio, recuperare l'acqua interna. Coda di bue stufata: Sbollentare in acqua per 3 minuti la coda di bue. Nel frattempo tostare le verdure con un filo di olio evo e aggiungere la coda, rosolarla in entrambi i lati, aggiungere i funghi, sfumare con il vino bianco, sale e pepe q.b. dopo qualche minuto bagnare il tutto con il brodo vegetale e stufare lentamente per due ore, togliere la coda dal sugo e spolparla e sfilettarla. Infuso di funghi: Rosolare nell'olio evo, scalogno, aglio e aggiungere le foglie di sedano, prezzemolo e i funghi champignons interi, bagnare il tutto con il brodo vegetale, portare a 90 gradi, aggiungere i funghi secchi, aggiustare di sale spegnere il fuoco e lasciar il tutto in infusione. Togliere i funghi e filtrare il tutto con un'etamina e lasciar riposare l'infuso per almeno un'ora. Tagliare a fettine sottili i funghi.

Sotto, ostrica, bue e infuso di funghi

FINITURA

In una fondina posizionare una quenelle di coda di bue stufata, appoggiare sopra l'ostrica temperata e tagliata in tre parti, guarnire con i funghi a fettine e versare sopra l'infuso di funghi e l'acqua delle ostriche.

UNO CHEF, UNA RICETTA

FLORIAN BUNEA, UN TRANSILVANO NEL REGNO DEL PEDROCCHI

Una famiglia votata alla cucina, poi l'arrivo in Italia e la "scuola" del pesce a Ostia, infine il "ristorante senza porte"

Nicoletta Cozza

Quando da ragazzo ad Alba Iulia, un paesino della Transilvania, frequentava la scuola per diventare perito meccanico non avrebbe mai pensato che da grande sarebbe diventato lo chef di uno dei locali più prestigiosi del mondo. E invece è andata proprio così e oggi Florian Bunea è il numero uno ai fornelli del Pedrocchi di Padova, antico Caffè progettato da Jappelli, che offre ai clienti anche un raffinato servizio di ristorazione.

Una vita movimentata quella del 54enne, il quale ha trasferito nella cucina all'ombra del Santo molte delle esperienze maturate in varie località. Ci mette passione e gli piace inventare ricette nuove, coniugando tradizione e fantasia.

Le sue idee di cucina, comunque, arrivano da lontano. «Sono lusingato di lavorare in un posto così prestigioso, dove ho portato un po' della mia storia perché provengo da una famiglia dove si respirava l'amore per la cucina, in quanto mamma era una cuoca stagionale e papà gestiva una mensa. Sono cresciuto in mezzo alle padelle, anche se poi ho studiato per diventare perito meccanico. Però quando ho ottenuto il diploma, ho capito che mi piaceva molto di più preparare da mangiare».

GLI INIZI

E Bunea ricorda bene come ha cominciato: «Inizialmente ho fatto il cameriere e il responsabile di sala in Romania e poi il 16 dicembre del 1992 c'è stata la svolta nella mia vita in quanto mi sono trasferito in Italia, dove ho conosciuto mia moglie Simona e ora abitiamo a Cittadella. Per diventare chef ho seguito dei corsi, ho studiato molto e ho letto libri, ma in fondo sono un autodidatta. La mia fortuna è stata quella di lavorare a Ostia, vicino a Roma, a fianco di una grande cuoco che purtroppo è mancato, Aldo Erca di origine sarda, che nel 1968 era stato campione mondiale di cucina. Nei 4 anni con lui ho acquisito le basi per preparare la carne e il pesce. All'epoca ero partito quasi per caso dato che, non conoscendo la lingua, non mi hanno messo in sala, ed è stata una fortuna: in sei mesi sono passato da lavapiatti ad aiuto cuoco perché imparavo in fretta, dopo un anno e mezzo sono diventato addirittura responsabile della cucina e ormai da trenta questo è il mio ruolo. Poi ho avuto altre proposte, sono passato in un altro locale sempre a Ostia e poi sono venuto a Padova, perché nel frattempo avevo iniziato un'altra attività di allestimenti fieristici nel tentativo di stare più tempo con la mia famiglia».

Sopra Florian Bunea nella cucina del Pedrocchi a Padova, sotto il suo Rombo chiodato

IL RITORNO

Il suo cuore però le ha fatto nuovamente cambiare rotta... «In effetti il richiamo dei fornelli è stato più forte e sono tornato in cucina. prima a Cittadella in un albergo a 4 stelle e poi a Padova. Alla fine sono approdato al Pedrocchi nel dicembre del 2014, portando, sicuramente per quanto riguarda il pesce, l'esperienza fatta a Ostia in riva al mare, e con umiltà cerco di essere all'altezza delle aspettative dei clienti. I miei segreti? Non mi piace tanto svelarli... preferisco tenerli per me». E ai clienti cosa consiglia? «I piatti sono tutti eccellenti, ma il filetto-Rossini, che prende il nome dalla famosa Sala del Pedrocchi, e il tagliolino al caffè con ragù di corte, carciofi e menta, sono meravigliosi».

LA PREPARAZIONE

IL PIATTO

Rombo chiodato con scalogni caramellati e carciofo fritto.

INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone: 4 filetti di rombo da 180 grammi cad. 16 scalogni viola 4 carciofi violetti 50 grammi di zucchero 1 bicchiere di Passito 1 rametto di timo 1 rametto di rosmarino 12 foglie di prezzemolo riccio Olio per friggere Farina qb Olio evo, sale e pepe qb.

PROCEDIMENTO

Pulire gli scalogni eliminando le foglie esterne e risciacquarli. Far scogliere lo zucchero in un tegame d'acciaio, aggiungendo 12 scalogni, salare e pepare. Aggiungere prima il Passito e poi mezzo bicchiere d'acqua. Far cuocere fino a quando gli scalogni saranno teneri e di consistenza sciropposa. Iniziare a pulire anche i quattro carciofi. È necessario scartare le spine, la superficie esterna e legnosa mantenendo il gambo. Volendo, possiamo tenere gli scarti per fare un buon brodo e per non sprecare nulla. Conservare i carciofi in acqua acidula per dieci minuti per ottenere un risultato perfetto. Nel frattempo portare a bollore una pentola d'acqua con un pizzico di sale, dove faremo sbollentare i carciofi per 3/4 minuti. Tagliare i quattro scalogni rimasti a rondelle molto sottili e metterli in acqua fredda per una decina di minuti. Scolarli, asciugarli accuratamente, infarinarli e friggerli in abbondante olio caldo. Nella stessa pentola, friggere i carciofi. Depositare il tutto su carta assorbente. In una padella a parte, scaldare l'olio con gli aromi per pochi secondi, poi cuocere i filetti di rombo su entrambi i lati, salare e pepare.

FINITURA

Disporre i filetti di rombo su piatti piani, aggiungere prima lo scalogno caramellato e poi lo scalogno fritto. Accompagnare con i carciofi fritti e guarnire con il prezzemolo riccio per dare al piatto un tocco di freschezza.

UNO CHEF, UNA RICETTA

Giancarlo Saran

ADELE ZAMUNER L'AUTODIDATTA CHE FA SCUOLA DI SOPA COADA

A Zenson di Piave la Trattoria Al Cacciatore attira a Nordest golosi innamorati dei sapori di casa nel segno della qualità e del prodotto

Luigi e Adele, marito e moglie, titolari della trattoria Al Cacciatore di Zenson di Piave (Tv)

Zenson di Piave è un piccolo borgo di meno di duemila anime posto lungo un'ansa del Piave con una storia di frontiera. Al centro di furiose battaglie tra le truppe di Cecco Beppe e i Savoia durante la Grande Guerra. È qui che troviamo la Trattoria Al Cacciatore con la sua ambasciatrice, Adele Zamuner e Luigi Chinotto, marito e compagno di avventure golose. Un piccolo centro di gravità permanente per la comunità, con bar e rivendita dei giornali. Poi l'occhio va oltre il caminetto sul quale campeggia ogni giorno una frase diversa, pillole di filosofia adeliana.

Pochi tavoli, trenta coperti o giù di lì. Il menù concordato a voce al momento della indispensabile prenotazione perché, dopo oltre trent'anni di trincea, Adele e il suo Luigi hanno deciso di cambiare passo. Chi li conosce sa già cosa trova, di stagione in stagione, e chi arriva la prima volta è per il passaparola tra palati fidati perché di storie che riguardano questo locale non vi è traccia alcuna negli annali di cronache golose. Adele debutta in sordina accanto alla suocera Gina, comandante in capo ai fornelli. In verità avrebbe voluto dedicarsi ad altro. Confezionare bonomazzi fioriti, ma il destino la condusse a misurarsi, autodidatta, prima al bancone del bar e poi, smesso il camice la suocera, direttamente ai fornelli. Un esordio sul filo della tradizione. Risotti, faraone di varie fogge, trippe a volontà. Ma, dentro di lei, sentiva lievitare una vocazione diversa. «Volevo un piatto che sentissi mio», e da qui il percorso che la portò ad approfondire i segreti della sopa coada, in un territorio, Zenson, posto a metà strada tra le due protagoniste di sempre. Quella trevigiana di piccione e quella mottense di capponi.

Luigi, sempre al suo fianco, ma un passo a lato. «Non entro mai in cucina, presento i piatti ai nostri clienti cercando di valorizzare al meglio il lavoro di mia moglie». Una coppia in dialettica costante, dietro le quinte, affiancati dagli amati figli Alessio e Francesca per offrire il meglio ad una clientela che, quando li conosce, è fidelizzata fin che calorie non li separi. «È l'attenzione per il dettaglio che fa la differenza», recita un guru della cucina stellare, Raffaele Alajmo, e dai cacciatori del gusto, Adele e Luigi, si trova la quadra. Ogni piatto parte da una ricerca attenta della materia prima. Dall'olio toscano e il pecorino di Pienza alle frattaglie e suinità assortite dello jesolano Pasqualinotto e così via passando per lepri e cinghiali, farine di grani antichi, verdure dell'orto.

«All'inizio i nostri primi clienti ci dicevano – non parlerò di te, perché poi lo vengono a sapere in troppi - anche se ora in molti ci chiamano chiedendoci quei piatti che non riescono più a trovare a casa». Ecco allora le tagliatelle, rigorosamente fatte in casa, con il ragù di selvaggina. Da sballo l'ossobuco e pomodoro, talmente morbido e gustoso che se lo papperebbe il nonnino che non si ricorda più dove ha perso la dentiera. Un pollo fritto così croccante e gustoso che non lo assaggiavi dalle elementari «eppure basta solo saper gestire bene la friggitrice con l'olio giusto». Anche sui dolci Adele non si smentisce, mantenendo alta l'asticella della qualità, dalla crostata di ricotta ai biscottini del buon ritorno. Non resta che provare per credere.

LA PREPARAZIONE

Sotto la Sopa Coada, cavallo di battaglia di Adele

IL PIATTO

La sopa coada è un piatto profondamente radicato nella tradizione trevigiana, momentaneamente messo in disparte dalla cucina del boom economico ma che ultimamente è risorto come araba fenice e con pieno merito all'attenzione. Negli annali due versioni codificate.

INGREDIENTI

Quella a base di piccione, a Treviso, e quella con cappone o gallina sulla sinistra Piave. Ma poi, scendendo nella realtà quotidiana, tante piccole varianti familiari, o di mano ispirata, tra queste quella di Adele Zamuner. Cresciuta in casa con la versione della nonna, a base di colombi "ma la sentivo un po' pesante, per il mio gusto". Grazie all'aiuto di un palato fidato, il farmacista di paese Alberto Bocchi, individuò via via la "sua" sopa coada, quella che, quando la proverete, vi fidelizzerà a futuro ritorno. "Dai ricordi della memoria provai ad aggiungere un po' di fagiano". Non fu facile trovare la perfezione dei suoi sogni, ma il bravo Bocchi, esperto di dosimetrie con il bilancino, la aiutò a trovare il giusto equilibrio, e da lì una quadratura del cerchio che Adele ha perfezionato a modo suo.

PROCEDIMENTO

Le carni vengono rosolate in burro e trito di sedano. Nel brodo si usano anche carni di manzo e gallina, oltre a quelle di piccione, assieme a cipolla, sedano e carota. Il pane è pugliese, con farina di grani antichi. Il passaggio in forno a gas per il tempo giusto.

FINITURA

L'impiatto con alternanza di brodo, carne, pane ben rammollito e cosparso il tutto di parmigiano. Ne risulta uno straordinario pasticcio.

I RISTORANTI DELLA BUONA ACCOGLIENZA

ANCHE IN LAGUNA LA BONTÀ SUPERA IL LATO SPINOSO DELLO SCORFANO

La sua puntura è velenosa ma non letale, in compenso le sue carni sono basilari per le zuppe di pesce o la bouillabaisse

Prendiamo lo scorfano dal suo lato più "spinoso". Infatti, se gli anglosassoni lo chiamano scorpionfish ci sarà pure una ragione. Al di là del fatto che è brutto, appunto come uno scorfano (qui si rischia il body shaming in campo ittico), il nostro pesce ha anche la non gradevole caratteristica di essere velenoso. Ebbene, sì, la puntura delle sue spine dorsali può avere effetti tossici e piuttosto dolorosi. Non è il caso, va subito detto, di preoccuparsi più di tanto. In primo luogo, "tossico" non significa affatto mortale: ad oggi non sono noti casi di decessi legati al contatto con il veleno degli scorfani nonostante oltre 300 incidenti all'anno segnalati solo negli Stati Uniti, soprattutto tra i pescatori (professionali e sportivi) e coloro che lavorano nell'industria della lavorazione del pesce.

Inoltre, non si tratta di un animale aggressivo, tutt'altro. Tende a starsene rintanato e ben mimetizzato tra gli anfratti rocciosi o nei fondali sabbiosi, quindi, se il contatto avviene, è per ragioni fortuite. Infine, per la tranquillità di cuochi e consumatori, va precisato che la tossina prodotta dallo scorfano – presente, comunque solo nelle spine – perde di tossicità a poche ore dalla morte dell'animale, ragion per cui pescivendoli, acquirenti e cuochi lo possono maneggiare in tutta tranquillità.

Dello scorfano esistono decine di specie diffuse nelle acque tropicali e subtropicali, soprattutto nelle acque dell'Oceano Indiano e del Pacifico, oltreché del Mediterraneo dove, in particolare, vive una dozzina di specie diverse, non tutte velenose. La più pregiata, dal punto di vista gastronomico, è lo Scorfano rosso o Scorfano maggiore (Scorpaena scrofa, secondo la classificazione di Linneo), ingrediente fondamentale della celebre bouillabaisse. Lo scorfano rosso si trova di norma oltre 30 metri di profondità e supera i 50 cm di lunghezza, mentre il più piccolo e comune scorfano nero non raggiunge i 30 cm e si incontra più sotto costa. Abitualmente pesce di fondali rocciosi o sabbiosi di una certa profondità, lo scorfano, da qualche tempo, è arrivato anche nella Laguna di Venezia, dove capita di pescarne qualche esemplare di piccole dimensioni, ma molto apprezzato per le carni succulente, perfetto per zuppe o brodetti.

Ruggero Bovo con la moglie Lucia e il figlio Massimiliano. Sotto, tagliolini al ragù di scorfano

Temibile cugino dello scorfano è il famigerato "pesce pietra", diffuso principalmente nel Mar Rosso, nell'Oceano Indo-Pacifico, nei mari del Giappone meridionale e dell'Australia nord-orientale. Il suo veleno è letale, se non si interviene molto tempestivamente. Per fortuna, il "pesce pietra" non è minimamente aggressivo e l'inoculazione della micidiale tossina avviene solo se incidentalmente si effettua una pressione sulle spine velenifere, analogamente a quanto avviene con la tracina – o pesce ragno – (peraltro non affine allo scorfano). A chi non è mai capitato sulle nostre spiagge di calpestarne casualmente uno o di vedere qualcuno dolorante e con il piede gonfio e rosso per averlo fatto?

Fin qui abbiamo un'immagine piuttosto sinistra dello scorfano e dei suoi parenti più o meno vicini. Si tratta, però, di un pesce che ha un posto importantissimo nella cucina del Mediterraneo, da Trieste alla costa croata, dalmata e di tutto il nostro Adriatico, giù fino alla Sicilia per risalire il Tirreno fino a Livorno con il caciucco e a Marsiglia con la bouillabaisse.

A cura dell'Associazione Ristoranti della Buona Accoglienza - Venezia

LA PREPARAZIONE

La ricetta dei tagliolini fatti in casa con ragù di scorfano ci viene proposta da Ruggero Bovo della Trattoria al Gatto Nero di Burano.

INGREDIENTI

Per 4 persone, per i tagliolini: 400 g di farina 00, 4 uova, un pizzico di sale. Per il ragù: 3 scorfani del peso complessivo di 1 kg, 7 pomodorini tagliati a pezzetti, 1 hg. di salicornia, 3 scalogni, un calice di vino bianco secco, 3 cucchiai di olio evo, uno spicchio d'aglio, un pizzico di peperoncino.

PROCEDIMENTO

Preparare una fontana con la farina, mettere al centro le uova, il sale ed un cucchiaio d'acqua. Impastare delicatamente e a lungo con le mani, fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico. Tirare la pasta con il mattarello, facendo delle sfoglie molto sottili (anche qui si può utilizzare l'apposita macchina), doppiarle, e tagliare i tagliolini. Infarinarli con delicatezza perché non si attacchino. Cucinare per pochi minuti, facendo molta attenzione che non scuociano.

Sfilettare gli scorfani privandoli della pelle, riducendo la carne in piccoli pezzi. Pulire gli scalogni e tritarli finemente; scottare per un paio di minuti la salicornia. Scaldare l'olio in un tegame e soffriggervi l'aglio. Tolto l'aglio, mettere lo scalogno, soffriggendolo leggermente. Aggiungere lo scorfano, i pomodorini, il peperoncino, la salicornia e il vino bianco. Aggiustare di sale.

Mettere a cuocere la pasta, scolarla al dente e metterla nel tegame, mantecandola il più possibile. Risultasse troppo asciutta, aggiungere un paio di cucchiai di acqua di cottura. Lo chef Ruggero, per dare più grinta al piatto, aggiunge durante la mantecatura un velo di parmigiano (ma proprio un velo!).

Giuliano Valent, Adriana Marinatto e Rebecca Valent, la famiglia titolare dell'azienda Stajnbech

IL BIANCO

LE ARMONIE DI STAJNBECH DEDICATE ALL'ITALIA

Il 150 Lison Classico Docg della famiglia Valent a Pramaggiore, 100% Tocai friulano, è stato pensato in occasione dell'anniversario dell'unità nazionale

Cristiana Sparvoli

Pramaggiore, cittadina ad antica vocazione vitivinicola del Veneto orientale, ha una grande ricchezza: clima temperato, terreni argillosi e calcarei che conferiscono ai vini della Doc Lison Pramaggiore profumi intensi, sapori complessi e una lunga giovinezza. In questo "Eldorado" delle uve da vino, che si estende tra le province di Venezia, Treviso e Pordenone, sono ben quattordici i vitigni attributi alla denominazione d'origine controllata, dal Tocai Italico (o Lison Classico) al Malbech. Giuliano Valent e Adriana Marinatto dal 1991 sono parte del successo di questa denominazione, che varca i confini italiani fino ai mercati statunitensi, con l'etichetta "Borgo Stajnbech", a cui si aggiunge il motto di famiglia "Coltiviamo Armonie". Affiancati dalla figlia Rebecca (classe 1995), enologa con esperienza maturata in California e che fin dall'infanzia ha respirato aria di cantina, Giuliano e Adriana dall'inizio della loro impresa professionale portano avanti una filosofia produttiva attenta alla natura e all'ambiente, in armonia (ed ecco il valore del claim) con le persone vi lavorano e la salute del consumatore.

L'azienda fa parte della Fivi – Vignaioli Indipendenti e ha adottato il protocollo Sqnpi, una nuova strategia di lotta mirata contro le patologie della vite che salvaguarda l'ecosistema. L'altro valore aggiunto è il radicato legame con la storia del territorio di Pramaggiore, a partire dal nome dato alla loro casa vinicola. Il Borgo di Belfiore, in cui si trovano i vigneti, nel XVII secolo era denominato "Stagnibech", toponimo che ricorre anche in documenti del XV secolo. Il villaggio durante la dominazione asburgica divenne Steinbach, "ruscello delle pietre". Ispirata dal passato del "Vigneto della Serenissima" (così la Repubblica di Venezia battezzò le terre di Pramaggiore), la famiglia Valent ha fatto proprio l'originale toponimo, piantando nel 1988 il primo vigneto dei 17 ettari di uve di proprietà che oggi compongono il patrimonio di "Borgo Stajnbech".

Tutto sotto il segno della ecosostenibilità, in vigneto come in cantina, tra vinificazioni artigianali classiche e interpretazioni moderne di vitigni tradizionali. Le linee di produzione propongono vini Superiori e Classici, ma la carta è completata anche dagli spumanti con il Prosecco Doc, il Rosè e dai distillati tradizionali. Tra i vini più rappresentativi della casa (in cui l'espressione tipica del terroir ai unisce ai trend internazionali) c'è il 150 Lison Classico Docg, un bianco longevo da uve cento per cento Tocai Friulano, coltivate nel vitigno storico.

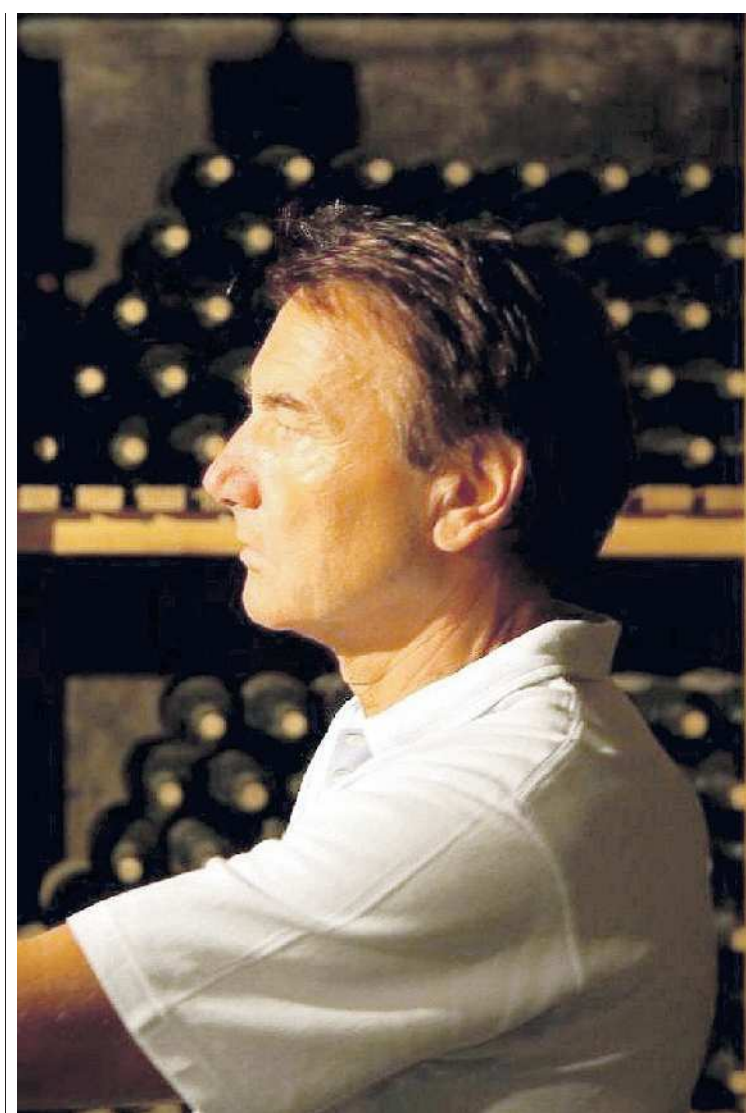
Il nome in etichetta è stato dedicato, dalla famiglia Valent, all'Italia che proprio nel 2011, l'anno in cui è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita, festeggiava i 150 anni di unità nazionale. Il 150 Lison Classico Docg si presenta all'occhio con un colore giallo paglierino, dai delicati riflessi verdognoli. Il naso è intenso, sprigiona note floreali di tiglio, glicine e acacia, con accenni di menta e vegetale, a cui si aggiungono le fragranze terziarie di frutta esotica. Una volta in bocca, in questo Classico si ritrovano le principali caratteristiche del terroir, ricco di argilla grigia: sapore complesso con note acide e agrumate, forte persistenza aromatica, eleganza, retrogusto di mandorla. La parte alcolica non è preminente e invasiva (ha un grado alcolico pari al 13% vol.), "virtù" dovuta ai dodici mesi di affinamento in bottiglia (dopo il passaggio in botti di acciaio inox). Solo in seguito è pronto per essere commercializzato.

Come detto, è un bianco che non ha timore di affrontare la prova dei dieci anni, da stappare per essere degustato anche nel momento dell'aperitivo, oppure a tavola abbinato ad antipasti magri, primi piatti con erbe primaverili, sfornati di verdure, pesce arricchito da salse leggere, carni bianche. Al 150 Lison Classico Docg "Borgo Stajnbech" (temperatura di servizio 10°) si addice una cucina leggera ed elegante, soprattutto nelle calde serate estive.

IL ROSSO

CASTELLO DI SPESSA IL PINOT NERO CHE HA SBANCATO IN ALTO ADIGE

A destra Loretto Pali, titolare dell'azienda di Capriva de Friuli. Sotto, la bottiglia del "Casanova" il Pinot Nero premiato in Alto Adige

Il lusinghiero riconoscimento al Casanova dell'azienda di Capriva del Friuli, decretato il migliore della regione al Concorso di Egna e Montagna dedicato all'annata 2020

Il Collio è terra non solo di grandi bianchi profumati e minerali, ma anche di eccellenti rossi, corposi e dal carattere ben definito. A ennesima riprova, il recente e lusinghiero riconoscimento al Casanova del Castello di Spessa di Capriva del Friuli, che è stato decretato miglior Pinot Nero del Friuli Venezia Giulia al Concorso Nazionale Pinot Nero di Egna e Montagna dedicato all'annata 2020. Il Concorso è stato l'elemento di punta delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero, giunte alla loro 25. edizione. Vi hanno preso parte i più significativi Pinot Nero della penisola. Interessante novità di quest'anno è stata l'introduzione della classifica per zone vinicole regionali, voluta per evidenziare e valorizzare quanto più possibile le diverse tradizioni e stili di produzione del Pinot Nero in Italia.

«Sono veramente felice ed orgoglioso di questo premio a un vino in cui ho sempre molto creduto e sul quale tutti noi del Castello di Spessa abbiamo molto lavorato, sia in vigna che in cantina - dice Loretto Pali, proprietario della nota cantina friulana - Molti dicono che il Pinot Nero sia una varietà difficile, e lo è indubbiamente, ma per noi coltivarlo significa dare l'opportunità a questo nostro generoso Collio di dimostrare che può essere un territorio dove questo vino si esprime egregiamente e con grande personalità».

«Sapevo di andare a volte anche controcorrente – continua Pali- perché, si sa, il Collio è famoso a ragione veduta per i suoi inconfondibili vini bianchi, ma ho voluto accettare la sfida ed ora il riconoscimento che abbiamo avuto mi sprona ancor più a continuare lungo la via di valorizzazione del Pinot Nero, nella cui produzione abbiamo messo, e continuiamo a mettere, cuore, testa, passione».

Passione che si rispecchia anche nel nome del vino, dato che è intitolato a Giacomo Casanova, un personaggio che da sempre impersona passione ed amore, e che – in fuga da Venezia- fu ospite nel 1773 dell'allora proprietario del Castello di Spessa Conte Torriani e ne apprezzò i vini, definendoli di "qualità eccellentissima."

Firmato dal noto enologo trentino Enrico Paternoster, il Casanova proviene dalle vigne che abbracciano il Castello di Spessa, fra cui anche la Vigna di 3 Pinot, dove è coltivato insieme a Pinot Bianco e Pinot Grigio in un susseguirsi di filari tenuti come un giardino, di fronte all'entrata del maniero, oggi raffinato Golf Wine Resort&Spa Resort. Risultato di un attento e appassionato percorso di sperimentazione e di ricerca della qualità, nel pieno rispetto della varietà e del terroir, si affina poi nelle cantine medievali sotto il maniero, le più antiche e scenografiche del Collio. Di inconfondibile carattere, ha colore rubino intenso e presenta al naso note di frutti rossi con piacevoli sentori speziati. Al palato è vellutato ed elegante, con lungo e ampio finale di lampone e spezie. Lo si trova anche nei formati Magnum e 5 litri.

Spulciano negli documenti del castello, si è scoperto che nei suoi vigneti il Pinot Nero era coltivato già all'inizio del Novecento e dava un vino di ottima qualità. Fra le altre curiosità a questo riguardo, è emerso che l'allora direttore della tenuta Rudolf Wilhelm Gareis (un enologo tedesco di chiara fama) si dedicava con successo alla produzione del Pinot Nero, che si aggiudicò fra l'altro la Medaglia di bronzo dello Stato all'assaggio interprovinciale di vini di Vienna del 1909, a cui avevano preso parte numerose aziende della Contea di Gorizia, che furono nel loro insieme giudicate le migliori a testimonianza della vocazione del terroir verso questa tipologia di vino. Una preziosa eredità del passato, raccolta e valorizzata oggi dalla cantina di Loretto Pali.

R.C.

LA STORIA

SELECT RITORNA IN LAGUNA E QUEL COCKTAIL CHE PARLA VENETO

In realtà il bitter creato nel 1920 dai fratelli Pilla nel sestiere di Castello, da Venezia non se ne è mai andato davvero, considerata la popolarità dello spritz

Maurizio Maestrelli

Che lo spritz sia ormai un aperitivo dal successo globale è certo. Non sorprende più infatti trovarlo nella drink list di un bar a Milano come a New York, a Londra come a Buenos Aires. E di norma a prezzi decisamente più elevati rispetto a Venezia, Padova o Treviso. Sta di fatto che però lo spritz può legittimamente rivendicare origini venete, sebbene nel tempo sia più volte mutato fino a raggiungere gli standard attuali, e questo grazie soprattutto al "tandem" Aperol-Select. Padovano il primo, con data di nascita 1919, veneziano il secondo, creato dai fratelli Mario e Vittorio Pilla nel 1920. I due, bolognesi d'origine, scelsero Venezia sembra per due motivi: per il fatto che la città aveva storicamente rappresentato la porta d'ingresso per le spezie orientali, alcune delle quali finivano proprio nella ricetta del Select, e più prosaicamente perché erano personaggi che amavano frequentare la città e la sua alta società. Versioni diverse anche per l'origine del nome Select.

Quella più suggestiva rimanda a Gabriele D'Annunzio che, assaggiato il rosso liquido se ne innamorò e lo ribattezzò Selectus, dal latino "prescelto", abbreviato poi per comodità in Select; quella decisamente meno letteraria vede invece in Select l'acronimo di "Stabilimento Enologico Liquori E Cremore Tartaro" ovvero la sede di produzione che stava a San Donà di Piave.

Aneddoti e origini a parte, quella del Select è stata una storia movimentata, come quella dell'Aperol del resto, ma di consacrato successo. Successo rilanciato recentemente grazie al Gruppo Montenegro che ne ha acquisito proprietà e diritti nel 1988 e che ha puntato sulla cornice di Venezia per riportare il Select nella sua culla e valorizzarne ulteriormente l'immagine. In questo percorso si spiega così la recente inaugurazione di Ca' Select (Fondamenta Gasparo Contarini, 3527 – Cannaregio): 700 metri quadrati interamente dedicati al celebre bitter e alla città che gli ha dato i natali.

Un'area bar mixology ovviamente, ma anche un affascinante spazio "alchemy" dove scoprire tutti i passi necessari per dare vita, e ci vogliono nove mesi, al Select e l'erbario dove gli ospiti potranno vivere un'esperienza sensoriale olfattiva grazie alla presenza di quasi tutte, alcune restano top secret, le erbe e le spezie che contribuiscono al profilo aromatico del Select e dove le stesse sono lasciate in macerazione prima di essere avviate al successivo passaggio produttivo, a testimonianza del fatto che tutta l'operazione Ca' Select non è solamente una mera questione d'immagine.

Ma ancora, l'area Heritage nella quale si vive una sorta di viaggio nel tempo virtuale dalle origini di Venezia fino all'avvento dell'aperitivo come fenomeno sociale e culturale. Il tutto sottolineato da filmati d'epoca e spezzoni dei celebri Carosello Select degli Anni Cinquanta. E infine il cosiddetto "labirinto delle meraviglie": una guida ludica per esplorare itinerari personalizzati e inaspettati e scoprire il volto più autentico di Venezia. Un gioco che trasforma calli, campielli, chiese e palazzi in una mappa del tesoro.

A destra gli interni di Ca' Select in Fondamenta Gasparo Contarini, 3527 – Cannaregio a Venezia, interamente dedicati al celebre bitter e alla città che gli ha dato i natali

Insomma, una vera e propria wunderkammer ossia una camera delle meraviglie per rinsaldare il legame del rosso bitter con la città dei dogi. Un bitter del resto piuttosto distintivo, le cui note fresche di rabarbaro e di ginepro donano un tono più deciso e amaricante rispetto ai diretti concorrenti, da unire per la ricetta classica a Prosecco e a una spruzzata di soda. Con guarnizione rigorosa a base di oliva verde, possibilmente a mio avviso la Bella di Cerignola. Senza peraltro dimenticare il suo impiego in altri grandi classici del bere miscelato moderno: dall'Americano al Negroni per finire con il Negroni Sbagliato.

Lungi da noi infine entrare nel merito di quale sia lo spritz "assoluto". Se il Select è senza tema di smentite "il veneziano" e l'Aperol "il padovano" sta di fatto che c'è chi preferisce "macchiare" il Prosecco con "il milanese" Bitter Campari o, un'usanza più diffusa anni fa ma che sta riprendendo quota recentemente, con il Cynar. Che taglierebbe pure la testa al toro di eventuali campanilismi grazie al fatto di essere stato creato da un imprenditore veneziano, Angelo Dalle Molle, che tuttavia lo produsse per la prima volta a Padova. In materia di gusto, una irrinunciabilmente difendibile oasi di libertà personale, la questione si risolve affidandosi al proprio palato. Che tuttavia, per farlo scegliere a ragion veduta, va messo alla prova. Ovvero assaggiando tutte le varianti dello spritz prima di decidere.

GLI APPUNTAMENTI DEL MESE

TREVISO, DIALOGO SUL MODELLO ALIMENTARE

Uno è Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, carismatico leader e attivista dedito alla promozione della sostenibilità, della biodiversità e di un sistema alimentare buono, pulito e giusto. L'altro è Gaël Giraud, francese, membro del centro di Economia della Università Sorbona a Parigi, idee e impegno nel segno della promozione di un'economia più equa e sostenibile. L'uno è gastronomo, fondatore anche di Terra Madre e della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo a Pollenzo (Cuneo). L'altro è matematico e teologo, gesuita, direttore del Programma per la giustizia ambientale della Georgetown University di Washington. Da una parte Gael, l'inventore della formula della transizione ecologica che ha ispirato il "Laudato si" di Papa Francesco, dall'altra il fondatore di due brand internazionali, uniti in un appello comune verso l'adozione di una nuova visione più consapevole, a partire da come si sceglie di nutrirsi.

Venerdì prossimo, 16 giugno, alle ore 18, presso Casa dei Carraresi a Treviso, sotto l'egida della locale condotta Slow Food, i due si ritroveranno per dialogare sulla necessità ormai improrogabile di un cambio di paradigma culturale, sociale, economico per far sì che il Pianeta abbia un futuro e l'esistenza di ciascuno diventi umanamente più ricca. Un dialogo che è nel libro "Il gusto di cambiare. La transizione ecologica come via per la felicità", confronto tra due intellettuali di primo piano nel panorama internazionale, diversi per formazione ma concordi nella diagnosi e nell'approccio alla situazione attuale.

SABATO PROSSIMO CARLO PETRINI E GAEL GIRAUD PARLERANNO DI CIBO, SPRECO E INQUINAMENTO

Offrendo alcuni esempi. Sul fronte inquinamento «si pensa che sia la mobilità la fonte principale di tossicità – scrive Petrini -, invece è soprattutto colpa del sistema alimentare, che incide per il 35% sull'inquinamento globale, il doppio di quanto inquinano moto, auto, camion e treni». Che il modello alimentare-economico sia insostenibile lo dimostra un ulteriore dato: nel mondo si produce cibo per 12 miliardi di persone, ma siamo "solo" 8 miliardi e quindi un terzo viene buttato. Milioni di tonnellate di cibo la cui produzione (inutile) stressa ettari ed ettari di terra fertile e utilizza (e dunque spreca) miliardi di litri d'acqua. Eppure 900 milioni di persone sono malnutrite, 200 milioni soffrono la fame e 700 milioni di ipernutrizione, obesità e malattie cardiovascolari.

Claudio De Min

IL DINNER SHOW DI FRIULI VG VIA DEI SAPORI

Cornice suggestiva per un appuntamento imperdibile con l'alta ristorazione: il 5 luglio si terrà nel parco del Castello di Spessa di Capriva del Friuli il sofisticato Dinner Show firmato Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, gruppo di 61 fra ristoratori, vignaioli, produttori agroalimentari portabandiera dell'eccellenza enogastronomica della regione. Un percorso del gusto in 21 tappe, firmate dagli chef dei 21 ristoranti che cucineranno in diretta davanti al pubblico. Info www.friuliviadeisapori.it.

GARDA DOC A BORDO DELLA MOTONAVE

Il primo giugno è partito Garda Doc a Bordo, evento che offre la possibilità di scoprire i vini dell'areale gardesano a bordo della Motonave Zanardelli. Quattro serate (le prossime sono in programma il 15, 22 e 29 giugno) per un'esperienza unica, modellata sui valori del Consorzio. Il programma prevede la degustazione dei vini dei produttori del Consorzio ma anche l'abbinamento con piatti della cucina tipica gardesana, musica dal vivo, il tutto durante la navigazione nelle acque del Lago di Garda".

CENE IN VIGNA COLLI EUGANEI SUPERSTAR

Torna per il settimo anno il format di successo "Finestra sui Colli: Cene in Vigna sugli Euganei". Cantine, aziende del settore e cene a tema per valorizzare i prodotti del territorio. Prossimi appuntamenti il 16 giugno negli spazi della Cantina il Filò delle Vigne a Baone (costo 70 euro tutto compreso), il 24 giugno, a Selvazzano Dentro, ai piedi della cinquecentesca villa Emo Capodilista (65 euro), il 1. luglio presso la Cantina Vignalta ad Arquà Petrarca (75 euro) Info: www.soluzionieventi.it.

SERATA GOURMET CON 10 CHEF A MURANO

Degustando, lo street-food itinerante dei grandi chef, arriva a Venezia, nell'isola di Murano. Dieci chef si ritroveranno martedì 13, all'NH Collection Venezia Murano alle ore 19,30 per preparare 10 piatti gourmet, da degustare insieme a grandi vini, eccellenze gastronomiche del territorio e cocktail. Fra i partecipanti Andrea Valentinetti (Radici, Padova), Manuel Gobbo e Beatrice Simonetti (Le Beccherie, Treviso), Renato Rizzardi (Locanda di Piero, Montecchio Precalcino, Vicenza).

COOK THE LAGOON C'È NIEDERKOFLER ALL'AMAN

Lo chef tristellato altoatesino Norbert Niederkofler, ritorna all'Aman Venice sul Canal Grande per un'altra serata della serie Cook The Lagoon. Accadrà il prossimo 15 giugno. Sarà la prima di una serie di cene a tema, un menu degustazione di sei portate centrato sui prodotti freschi provenienti dalla Laguna di Venezia e dell'Adriatico. Queste le date successive: 20 luglio, 24 agosto, 28 settembre e 26 ottobre 2023. Info: aman.com

BORDERWINE A CODROIPO 100 CANTINE

Si chiama Borderwine, è giunto alla settima edizione, ed è un evento itinerante dedicato ai vini naturali e sostenibili. Quest'anno la sede della manifestazione (due giorni, precisamente il 18 e 19 giugno prossimi) sarà Villa Manin a Codroipo (Ud). Saranno presenti oltre cento cantine provenienti da Italia, Slovenia e Austria, con Veneto e Friuli fra i protagonisti. Alla base non solo il vino ma anche la promozione di un turismo lento e consapevole. Info: borderine.eu

MITILLA®
La cozza di Pellestrina
O vieni tu a Pellestrina
o viene lei da te!
È GIÀ VICINO A TE!
www.mitilla.it